# Conspectus

der

## bis jetzt erschienenen 204 Bände

des

# Neuen Schauplatzes

der

# Künste und Handwerke.

**Mit Berücksichtigung der neuesten Erfindungen, herausgegeben von einer Gesellschaft von Künstlern, Technologen und Professionisten. Mit vielen Abbildungen. 1817—54.**

| | | Rthl. | Sgr. |
|---|---|---|---|
| 1r Bd. | Eupel, der vollkommene Conditor . . . . | 1 | — |
| 2r = | Thon, Kunst, Bücher zu binden . . . . | 1 | 7½ |
| 3r = | Barfuß, Optik, Katoptrik und Dioptrik . . . | 2 | 20 |
| 4r = | Kunst des Seifensiedens und Lichtziehens . . . | 1 | 7½ |
| 5r = | Stöckel, Tischlerkunst . . . . . . | 1 | 15 |
| 6r = | Vitalis, Lehrbuch der gesammten Färberei . . . | 3 | — |
| 7r = | Woltersdorf, Brod-, ꝛc. Bäckerei . . . . | 1 | 22½ |
| 8r = | Schultze, Gold- und Silberarbeiter . . . . | 1 | 10 |
| 9r = | Heyder, das Ganze der Kleidermacherkunst . . | 1 | — |
| 10r = | Schmidt, Tapetenfabrication . . . . . | — | 22½ |
| 11r = | Der Schuh- und Stiefelmacher . . . . . | — | 22½ |
| 12r = | Thon, Fleischerhandwerk . . . . . . | 1 | — |
| 13r = | Huth, Handbuch der Kochkunst . . . . . | — | 25 |
| 14r = | Thon, vollst. Anleitung zur Lackirkunst . . | 2 | — |
| 15r = | Thon, Drehkunst in ihrem ganzen Umfange . . | 1 | 15 |
| 16r = | Der vollkommene Parfümeur . . . . . | — | 22½ |
| 17r = | Perrottet, Indig-Fabrication . . . . . | — | 25 |
| 18r = | Hüttmann, Cementir-, Tüncher- u. Stuccaturarbeit | 2 | — |
| 19r = | Wölfer, Anweisung zum Treppenbau . . . | — | 10 |
| 20r = | Schmidt, Chocoladefabricant . . . . . | — | 15 |
| 21r = | Riffault, Färberei auf Wolle, Seide ꝛc. . . . | — | 20 |
| 22r u. 23r Bd. | Matthaey, Handbuch für Maurer. 2 Bde. . | 2 | 22½ |
| 24r Bd. | Schedel, Destillirkunst . . . . . . | 1 | — |
| 25r = | Thon, Fabricant bunter Papiere . . . . | 1 | 7½ |
| 26r = | Matthaey, Stein- oder Dammsetzer . . . . | 1 | 10 |
| 27r = | Schulze, Bau der Reitsättel . . . . . | — | 22½ |
| 28r = | Hertel, Lehre vom Kalk und Gyps . . . . | 1 | 15 |
| 29r = | Servière, Cultur, Kelterung, Behandlung ꝛc. d. Weine | — | 22½ |
| 30r = | Auch, Handbuch für Landuhrmacher . . . . | 1 | 10 |
| 31r = | Höck, Nadler, Drahtzieher . . . . . . | — | 15 |
| 32r = | Beumenberger, vollkommener Juwelier . . . | — | 22½ |
| 33r = | Fontenelle, Essig- und Senfbereitung . . . | — | 25 |
| 34r = | Schaller, wohlunterrichteter Ziegler . . . . | 1 | 7½ |
| 35r = | Thon, Wachsfabricant und Wachszieher . . . | 1 | — |
| 36r = | Fontenelle, Oelbereitung . . . . . . | 1 | 7½ |
| 37r = | Wettengel, Anleitung zum Geigenbau . . . | 2 | 15 |
| 38r = | Pilzecker, Hutmacherkunst . . . . . . | — | 22½ |

| | Rthl. | Sgr. |
|---|---|---|
| 39r Bd. **Bergmann**, Stärke- ꝛc. Fabrication | 1 | — |
| 40r „ **Peclet**, Gebäude- Zimmer-, u. Straßen-Erleuchtung | 1 | 15 |
| 41r „ **Leischner**, vollkommene Liniirkunst | — | 22½ |
| 42r „ Handbuch der Frisirkunst | — | 15 |
| 43r „ **Pescheck**, das Ganze des Steindrucks | 1 | 10 |
| 44r „ **Haumann**, Seidenbau | 1 | — |
| 45r „ Der Brunnen-, Röhren-, Pumpen- u. Spritzen-Meister | 1 | 10 |
| 46r „ **Stratingh**, Bereitung und Anwendung des Chlors | 1 | 15 |
| 47r—49r Bd. **Matthaey**, Handbuch f. Zimmerleute. 3 Bde. | 5 | 15 |
| 50r Bd. **Grandpré**, Handbuch der Schlosserkunst | 1 | 15 |
| 51r „ **Matthaey**, Ofenbaumeister | 1 | 7½ |
| 52r „ **Matthaey**, die Kunst des Bildhauers | 1 | 15 |
| 53r „ **Lebrun**, Klempner und Lampenfabricant | 1 | 15 |
| 54r „ **Thon**, Kupferstecher- und Holzschneidekunst | 1 | 15 |
| 55r „ **Thon**, Lehrbuch der Reißkunst | 1 | 15 |
| 56r „ **Bastenaire**, weißes Steingut zu machen | 2 | — |
| 57r u. 58r Bd. **Weinholz**, Handb. d. Mühlenbaukunst. 2 Bde. | 4 | — |
| 59r Bd. **Leischner**, Verfertigung von Papparbeiten | 1 | — |
| 60r „ **Thon**, Anleitung, Meerschaumköpfe ꝛc. | — | 22½ |
| 61r „ **Matthaey**, der vollkommene Dachdecker | 1 | 15 |
| 62r „ **Leng**, Lehrbuch der Gewerbskunde | 2 | — |
| 63r „ **Bürck**, Juwelier, Gold- und Silberarbeiter | 2 | 15 |
| 64r „ **Ciliax**, Riemer und Sattler | 1 | 7½ |
| 65r „ **Beckmann**, Wagner, Stellmacher u. Chaisenfabricant | 2 | — |
| 66r—71r Bd. **Verdam**, Grundsätze der Werkzeugswissenschaft und Mechanik. I. Thl. 1½ Rthl. — II. Thl. 3 Rthl. — III. Thl. 2 Rthl. — IV. Thl. 1e—4e Abth. A. u. d. T.: **Verdam**, Dampfmaschinen zu beurtheilen und zu erbauen. 5½ Rthl. | 12 | — |
| 72r Bd. **Schmidt**, Handbuch der Zuckerfabrication | 2 | 15 |
| 73r u. 74r Bd. **Lenormand**, Handb. d. Papierfabrication. 2 Bde. | 5 | — |
| 75r Bd. **Schumann**, durchsichtiges Porzellan anzufertigen | 1 | 15 |
| 76r „ **Biot**, Anlegung u. Ausführ. aller Arten v. Eisenbahn. | 1 | 10 |
| 77r „ **Schmied**, Korb- u. Strohflechtekunst u. d. Siebmacherei | 1 | — |
| 78r „ **Sternheim**, Construction der Sonnenuhren | 1 | 15 |
| 79r „ **Leng**, Handbuch der Glasfabrication | 2 | 20 |
| 80r u. 81r Bd. **Hartmann**, Metallurgie f. Künstler. ꝛc. 2 Bde. | 3 | 10 |
| 82r Bd. **Siddon**, engl. Rathgeb. z. Poliren, Beizen, Lackiren ꝛc. | 1 | 22½ |
| 83r „ **Greener**, Gewehrfabrication | 1 | 10 |
| 84r „ **Leng**, der Handschuhfabricant | 1 | — |
| 85r „ **Landrin**, die Kunst des Messerschmiedes | 1 | 20 |
| 86r „ **Rösling**, Beinschwarz-, Phosphor-, Salmiak-, ꝛc. Fabrication | 2 | — |
| 87r „ **Thon** Staffirmalerei und Vergoldungskunst | 1 | 7½ |
| 88r „ **Bastenaire**, Kunst, Töpferwaare zu fertigen | 1 | 7½ |
| 89r „ **Thon**, Klavier-Saiten-Instrumente | — | 22½ |
| 90r „ **Barfuß**, Geschichte der Uhrmacherkunst | 1 | 5 |
| 91r „ **Wölfer**, Seilerhandwerk | — | 25 |
| 92r „ **Hämberger**, Lustfeuerwerkerei | — | 20 |
| 93r „ **Ure**, Handbuch der Baumwollenmanufactur | 4 | 15 |
| 94r „ **Wölfer**, Pergamenter, Leimsieder u. Potaschenfabricant | 1 | 20 |
| 95r „ **Thon**, Anleitung zum Branntweinbrennen | 1 | 20 |
| 96r „ **Schmidt**, Grundsätze der Bierbrauerei | 1 | 22½ |
| 97r „ **Hartmann**, Probirkunst | — | 25 |
| 98r „ **Janvier**, Construction der Dampfschiffe | 1 | — |
| 99r „ **Bergmann**, Mühlenbauer ꝛc. | 2 | 15 |
| 100r „ **Verdam**, Werkzeugswissenschaft IV. Thls. Ergänzungsband | 2 | 15 |
| 101r „ **Höhne und Rösling**, der Kupferschmied | 1 | 22½ |

| | | | Rthl. | Sgr. |
|---|---|---|---|---|
| 102r | Bd. | Barfuß, die Kunst des Böttchers ꝛc. | 1 | 7½ |
| 103r | „ | Hartmann, Handbuch der Metallgießerei | 2 | 15 |
| 104r | „ | Schmidt, Feuerzeugs-Praktikant | — | 15 |
| 105r | „ | Reimann, Kunst des Posamentirers | 1 | 15 |
| 106r | „ | Sennewald, Linnen- ꝛc. Weberei | 3 | 7½ |
| 107r | „ | Thon, Holzbeizkunst | 1 | — |
| 108r | „ | Wallack, Gürtler und Broncearbeiter | 1 | 15 |
| 109r | „ | Zerrenner, Hufschmied | — | 22½ |
| 110r | „ | Schmidt, Handbuch der gesammten Lohgerberei | 2 | — |
| 111r | „ | Schmidt, die Lederfärbekunst | 1 | — |
| 112r | „ | Hartmann, Brennmaterialkunde | — | 20 |
| 113r | „ | Handbuch der Pulverfabrication | 1 | 5 |
| 114r | „ | v. Könneritz, Schleifen der Edelsteine | 1 | — |
| 115r | „ | Kühn, Kammmacher | — | 25 |
| 116r | „ | Handbuch des Seidenmanufacturwesens | 2 | 20 |
| 117r | „ | Schmidt, Farbenlaboratorium | 2 | — |
| 118r | „ | Schmidt, Emailfarben-Fabrication | — | 22½ |
| 119r | „ | Hoppe, Bürstenfabricant | — | 22½ |
| 120r | „ | Scherf, Waidindigküpe | 1 | 7½ |
| 121r | „ | Diete, Lehrbuch für Schneider | 1 | 15 |
| 122r | „ | Hartmann u. Schmidt, Wollmanufactur | 3 | — |
| 123r | „ | Walker, Galvanoplastik | — | 22½ |
| 124r | „ | Hartmann, artesische Brunnen | 1 | — |
| 125r | „ | Schmidt, Illuminirkunst | 1 | 7½ |
| 126r | „ | Schmied, Schirmfabricant | — | 17½ |
| 127r | „ | Flachat, Locomotivführer I. | 1 | 25 |
| 128r | „ | Choimet, Maschinen-, Flachs- und Hanfspinnerei | 2 | 7½ |
| 129r | „ | Alfing, Spritzenfabricant | 1 | 22½ |
| 130r | „ | Schmidt, Kürschnerkunst | — | 25 |
| 131r | „ | Schmidt, Büchsenmacherkunst | 1 | 7½ |
| 132r | „ | Scherf, Kleinigkeitsfärberei | 1 | 7½ |
| 133r | „ | Schmidt, Kunst des Vergoldens ꝛc. | — | 22½ |
| 134r | „ | Hertel's Academie der zeichnenden Künste | 2 | 22½ |
| 135r | „ | Schmidt's Handbuch der Baumwollenweberei | 2 | — |
| 136r | „ | Thon, Kittkunst | — | 15 |
| 137r | „ | — Löthkunst | — | 15 |
| 138r | „ | Henze's Handbuch der Schriftgießerei | 1 | 15 |
| 139r | „ | Geest, Handbuch der Kattunfabrication | — | 25 |
| 140r | „ | Boutereau, Treppenbau | 1 | 10 |
| 141r | „ | Geest, Baumwollfärberei | 3 | — |
| 142r | „ | Peclet, Feuerungskunde | 3 | 10 |
| 143r | — | 145r Bd. Leblanc, Maschinenbauer 1r, 2r, 3r à | 1 | 10 |
| 146r | Bd. | Brongniart, Porcellanmalerei | 1 | 7½ |
| 147r | „ | Hampel, Gemälderestauration | — | 20 |
| 148r | „ | Hertel, Bautischler | 2 | — |
| 149r | „ | Weintz, Fleischer- und Wurstlergeschäft | — | 25 |
| 150r | „ | Fournel, Zimmeröfen | — | 17½ |
| 151r | „ | Schmidt, Papiermaché | — | 12½ |
| 152r | „ | Ritchie, Eisenbahnwesen | 1 | 15 |
| 153r | „ | Schmidt, Bäckerhandwerk | 1 | 10 |
| 154r | „ | Huguenet, über den Asphalt | — | 12½ |
| 155r | „ | Ludowig, Bleiweißfabrication | — | 15 |
| 156r | „ | Schmidt, Zusätze z. Farbenlaboratorium | — | 15 |
| 157r | „ | Gilroy, Handbuch der Webekunst | 4 | — |
| 158r | u. | 159r Bd. Grouvelle, Dampfmaschinenkunde I. u. II. | 6 | — |
| 160r | „ | Hartmann, Führer bei'm Schürfen | 1 | 5 |
| 161r | „ | Hartmann, Hohofen- und Hammermeister | 3 | — |
| 162r | „ | Persoz, Zeugdruck I. | 2 | — |

| | | | Rthl. | Sgr. |
|---|---|---|---|---|
| 163r | Bd. | Persoz, Zeugdruck II. | 2 | — |
| 164r | = | Ludowig, Kartoffelbier | — | 15 |
| 165r | = | Schmied, Gypsfiguren | — | 10 |
| 166r | = | Steinmann, Luftschifffahrtskunde | 1 | 10 |
| 167r | = | Hartmann, mineral. Brennstoffe | 1 | 20 |
| 168r | = | König, Schlosserkunst | 1 | 7½ |
| 169r | = | Harzer, Huf- und Grobschmied | 2 | 7½ |
| 170r | = | Harzer, Siegellackfabrication | — | 7½ |
| 171r | = | Schreiber, Uhrmacherkunst | 2 | 15 |
| 172r | = | Hay, Farbenharmonie | 1 | — |
| 173r | = | Schmidt, Formschneidekunst | — | 15 |
| 174r | = | Brandely, Electrochemie | — | 22½ |
| 175r | = | Harzer, magnet. Electrizität | 1 | — |
| 176r | = | Vollständiger Schreibmaterialist | — | 20 |
| 177r | = | Schreiber, Glasblasekunst | 1 | — |
| 178r | = | Holtzapfel, Werkzeugslehre I. | 1 | 15 |
| 179r | = | — — II. | 2 | 15 |
| 180r | = | Quekett, Mikroskopie | 2 | 15 |
| 181r | = | Hartmann, amerik. Mühlen | 2 | 20 |
| 182r | = | — Gasbeleuchtung | 1 | |
| 183r | = | Schreiber, Tabacksfabrikant | 1 | — |
| 184r | = | Hertel, Perspective od. d. Lehre von d. Projectionen | 2 | 25 |
| 185r | = | Herzberg, Handbuch der chemischen Fabrikenkunde | 2 | 20 |
| 186r | = | Hartmann, vollständ. Handbuch der Metalldreherei | 2 | 15 |
| 187r | = | Harzer, Turbinen | 1 | 10 |
| 188r | = | — Drahtzieher | 1 | 22½ |
| 189r | = | Lixaute, Straßen- und Canalbau | 2 | 15 |
| 190r | = | Newth, Statik ꝛc. | — | 25 |
| 191r | = | Perini, Schweizerzuckerbäcker | 1 | 10 |
| 192r | = | Flachat, Locomotivführer II. | 1 | 25 |
| 193r | = | Smith, Färberei der Coburgs und Orleans | — | 20 |
| 194r | = | Schmidt, Kellereiwirthschaft | — | 25 |
| 195r | = | — Kerzenfabrication | 1 | 15 |
| 196r | = | Le Blanc, Maschinenbauer IV. | — | 22½ |
| 197r | = | Schmidt, Handbuch der Photographie | 1 | 10 |
| 198r | = | — Farbwaarenkunde | — | 25 |
| 199r | = | — Wachs-Industrie | 1 | — |
| 200r | = | Holtzapfel, Schleifen und Poliren | 1 | 7½ |
| 201r | = | Harzer, Gutta-Percha | — | 22½ |
| 202r | = | Kirsch, Portefeuillefabricant | 1 | 7½ |
| 203r | = | Deon, Gemälderestauration | 1 | — |
| 204r | = | Schreiber, Stubenmaler | — | 20 |

Neuer

# Schauplatz der Künste und Handwerke.

Mit Berücksichtigung der neuesten Erfindungen.

Herausgegeben von einer Gesellschaft von Künstlern, Technologen und Professionisten.

Mit vielen Abbildungen.

## Dreizehnter Band.

Friedrich Wilhelm Huth's Handbuch der Kochkunst.

Dritte Auflage.

Weimar, 1854.
Verlag, Druck und Lithographie von B. Fr. Voigt.

Friedrich Wilhelm Huth's,
Gräflich Stolberg-Roßla'schen Haushofmeisters,

# Handbuch der Kochkunst,

sowohl

für Feinzüngler, als für bürgerliche Haushaltungen.

Nebst

Abbildung verschiedener Speisetafeln und einem ganz umgearbeiteten Register.

---

C'est avec des diners, qu'on gouverne le monde.

---

Dritte stark vermehrte und verbesserte Auflage.

3. ed.

Weimar, 1854.

Druck und Verlag von Bernhard Friedrich Voigt.

# Vorrede
## zu der ersten Auflage.

---

Von Apicius bekannter „Kochkunst" im ersten Jahrhundert der christlichen Zeitrechnung an, bis auf der Grebitz „besorgte Hausfrau" im Jahre 1824, gibt's eine so große Menge von Kochbüchern, daß, wer ein neues zur Welt befördert, billig die besondern Gründe angeben sollte, durch die er solch ein keckes Wagstück zu rechtfertigen meint. Denn aus bloßem Autorkitzel, oder des lieben Ehrensoldes halber aus zehn Büchern ohne Wahl und Prüfung das eilfte zusammenfingern, heißt: den Verleger durch den Nothstall zur Marktschreierei zwingen und das Publikum, wie Hans North, äffen und zum Unwillen reizen.

Der Verfasser des gegenwärtigen Handbuchs der Kochkunst, dermalen bei seiner Erlaucht, dem regierenden Grafen zu Stolberg-Roßla, als Mundkoch in Diensten, wurde früher von seinem Genius bald in freundlicher, bald übler Laune an viele Orte und in mannichfache Verhältnisse geführt, behielt aber auf diesen Kreuz- und Querzügen die Vervollkommnung seiner Kunst unverrückt im Auge und sammelte

sich dadurch einen reichen Schatz von Erfahrungen. Von diesen machte er überall, wo sich Gelegenheit dazu fand, Anwendung; berichtigte, ergänzte und vermehrte sie durch eigene Erfindungen und glückliche Mischungen; beobachtete bei jedem Versuche sorgfältig Maas, Gewicht und Zeit; nahm aus den literarischen Erzeugnissen seines Fachs alles, was sich ihm bei eigener Prüfung als bewährt darstellte, in den Kreis seines Wissens auf und schrieb nach und nach das Ergebniß seiner Erfahrungen und Forschungen nieder.

Diese Sammlung von sogenannten Recepten kam dem Unterzeichneten zu Gesicht, wurde ihm von unparteiischen Sachverständigen als ganz vorzüglich und werthvoll geschildert und sodann von ihm, auf des Verfassers und des Verlegers Antrag, so viel als möglich systematisch geordnet, nach seiner Ansicht bearbeitet, mit den Linnéischen Namen der aus dem Thier- und Pflanzenreiche entnommenen Bestandtheile der Speisen, so weit es ihm nöthig schien, versehen und unter Mitwirkung des Verfassers eine Einleitung, ein Anhang und ein alphabetisches ganz vollständiges Register nebst eingeschalteter Erklärung der vorzüglichsten Kunstausdrücke hinzugefügt. — So sehr aber der Bearbeiter und Herausgeber das Eintönige und Schwerfällige der einzelnen sich so oft wiederholenden Vorschriften durch Abwechselung im Style zu vermindern und das Buntschäckige der Sprachmengerei zu vermeiden bemüht gewesen ist, so hat er doch hierbei gewisse Grenzen anerkennen müssen und ist überzeugt, daß kein billiger Leser das Leichte und Gefällige eines Schilling'schen Romans, oder die Glätte einer Tiek'schen Novelle in — einem Kochbuche erwarten werde. Auch ist nicht zu vergessen, daß die Franzosen, welche im vorigen Jahrhundert den Ruf der Meisterschaft, wie in so vielen Kenntnissen, so auch in der Zubereitung des manichfaltigen Genießbaren, erlangten

und ihn in der feinen und zierlichen Kochkunst noch heute behaupten, für ihre vielen Mischungen und Zusammensetzungen neue Ausdrücke und Benennungen erfanden, welche mit den Sachen selbst sich auch bei den Deutschen eingebürgert haben und nunmehr, ohne Undeutlichkeit befürchten zu müssen, oder schleppende Umschreibungen sich zu erlauben, selbst aus der Küchen-Schriftsprache nicht füglich ganz verdrängt werden können. — So ist das Buch in seiner jetzigen Gestalt entstanden, und Verfasser und Herausgeber wünschen und hoffen, damit weder etwas Ueberflüssiges, noch ganz Unverdienstliches gethan zu haben; zumal da der erstere, ein Feind aller Geheimnißkrämerei, bei Niederschreibung der Recepte mit so schleierloser Offenheit und so unumwundener Wahrheit zu Werke gegangen ist und sich der Deutlichkeit so befleißigt hat, daß er unbedenklich versichert, es könne, wenn man Speisen nach seinen Anweisungen zubereite, nie — wenigstens nicht leicht — mißlingen, vorausgesetzt, daß die Zuthaten gut, d. h. ächt und unverdorben sind und die Vorschriften ganz genau befolgt werden.

Beide beabsichtigten, durch dieses Handbuch vorzüglich nützlich zu werden:

1) angehenden Köchen, die eines sichern Führers zur Vorbereitung und Wiederholung bedürfen, wenn es ihnen ernstlich darum zu thun ist, einst in ihrem Gewerbe über die Grenzen der alltäglichen Mittelmäßigkeit hinauszugehen. Sie glauben, solches zu diesem Behuf empfehlen zu können, weil es, wie aus dem Inhaltsverzeichnisse und dem flüchtigsten Ueberblicke zur Genüge erhellet, die Kochkunst in ihrem ganzen Umfange und Zusammenhange in sich faßt und im Betreff zweckmäßiger Vollständigkeit gewiß jedem billigen Wunsche genügt, rücksichtlich der genauen Angabe von Maß, Zahl, Gewicht und Zeit aber sich ganz besonders auszeichnet.

2) Gasthaltern, die nicht gerade gelernte Köche sind, oder die Kochkunst vielleicht eine Zeitlang nicht betrieben haben und überdies etwa ihren Untergebenen ein Buch in die Hand geben wollen, dessen sich selbige mit Nutzen und in vollem Vertrauen um so gewisser bedienen können, als in dem Anhange auch über die Auswahl der Speisen zu den verschiedenen Tagszeiten und bei besondern Veranlassungen, ingleichen über die Anordnung der Tafel und das Serviren hinlängliche Belehrung enthalten und die beigefügte Abbildung verschiedener Tafeln anschaulich unterrichtend ist.

Besonders aber haben sie dabei

3) auf achtungswerthe Frauen und Jungfrauen gerechnet, denen es ehrenvoller scheint, in Küche und Keller zu Hause zu sein, als die Technik des Hexameters zu verstehen, oder über den Unterschied der italienischen und französischen Schule mit einer Kennermiene zu — schwatzen. Möchten sie doch die Ueberzeugung erlangen, durch dies Buch etwas zum Unterrichte solcher Trefflichen ihres Geschlechts beigetragen zu haben!

Bei'm Gebrauche desselben, welchen das genaue und vollständige Register, nebst der kurzen Erklärung der Kunstausdrücke, gar sehr erleichtern wird, bitten sie, besonders die Einleitung, die einleitenden Vorworte und den Anhang nicht zu übersehen, sondern sie mit Aufmerksamkeit zu lesen, um die allgemeinen Vorschriften bei den besondern Fällen immer gegenwärtig zu haben.

Der Verfasser und Herausgeber sind übrigens so weit von der dünkelhaften Meinung, als sei ihr Buch vollkommen, entfernt, daß sie vielmehr, da wirklich belehrende Recensionen von Werken dieser Art so selten vorkommen, sachkundige Männer und Frauen hiermit inständig ersuchen, solches aufmerksam zu prü-

sen und dem erstern ihre Bemerkungen darüber mitzutheilen. Sie werden, wenn solche richtig und gehaltvoll sind, bei einer etwaigen zweiten Auflage mit Vergnügen Gebrauch davon machen und sichern solchen gütigen Theilnehmern an der Vervollkommnung dieses Werkes im Voraus ihren herzlichen Dank zu.

Hiermit empfiehlt den Verfasser und sich allen geneigten Lesern und Beurtheilern, ihnen zurufend:

Prüft unser Buch und — taugt es nicht,
So sagt es uns dreist in's Gesicht.
Doch, glaubt ihr, daß es brauchbar sei,
So sagt auch dies nicht minder frei.

**Der Herausgeber.**

# Vorrede

## zu der zweiten Auflage.

---

In der hier wieder abgedruckten Vorrede zur ersten Auflage ist die Entstehungsart, die Einrichtung und die Absicht bei Abfassung des gegenwärtigen Kochbuchs auseinander gesetzt. Die Beurtheilung desselben in unsern kritischen Blättern, so weit solche zu des Unterschriebenen Kenntniß gelangt sind, waren so wenig hinsichtlich des Inhalts, als im Betreff der Darstellungsart, ungünstig.

Gleichwohl ist bei der großen Concurrenz erst nach 11 Jahren eine zweite Auflage nöthig geworden, welche den Freunden der Kochkunst hiermit als „eine vermehrte und verbesserte" dargeboten wird. Der Bearbeiter und Herausgeber derselben ist der frühere. Er hält sich für verpflichtet, zur Begründung dieses Zusatzes auf dem Titel hier einige Worte zu sagen.

Es kann wohl nicht fehlen, daß ein Mann, der seinem Fache, sei es Wissenschaft, Kunst oder Gewerbe, gewachsen ist und ihm mit Liebe und Eifer obliegt, darin in einem Zeitraume von mehrern Jah-

ren Fortschritte machen und nützliche Erfahrungen sammeln muß. Schreibt er dann dergleichen treu und gewissenhaft nieder, prüft sie bei vorkommenden Gelegenheiten auf's Neue und überzeugt sich so von ihrer Richtigkeit und Brauchbarkeit, so ist es gewiß nicht unverdienstlich, solche, zumal wenn er sie mit den Erfahrungen Anderer darüber zusammengehalten und übereinstimmend gefunden hat, dem Publicum mitzutheilen. Dies ist nun gerade der Fall mit dem jetzigen hiesigen gräflichen Haushofmeister, Herrn Huth, der, wenn auch jetzt nicht mehr eigentlich practischer Koch, gleichwohl in seiner Stellung täglich Gelegenheit hat, der ihm zur Lieblingsbeschäftigung gewordenen Kochkunst in allen Zweigen immer neue Seiten und Erscheinungen abzulauschen. Er hat sie, wo sie ihm entgegen traten, genau geprüft und für den Fall einer neuen Auflage seines Kochbuchs im Voraus aufgemerkt und gesammelt. Das reiche Ergebniß dieser Forschungen legte er jetzt zu diesem Behufe als Ergänzungen, Vermehrungen und Verbesserungen in des Unterschriebenen Hände nieder, der sie hierauf nach seiner Art bearbeitete und an den betreffenden Orten aufführte.

Wäre es ihm hierbei darum zu thun gewesen, die bisherige Nummerzahl der Recepte zu vergrößern, so hätte dies leicht um ein Bedeutendes geschehen können; allein er fand es aus der Ueberzeugung unnöthig, daß, bei der übrigens anerkannten Vollständigkeit des Buchs selbst, diesem nicht die Menge der Recepte, sondern deren Güte Werth gibt.

Dagegen hat er das am Schlusse befindliche alphabetische Register gänzlich umgearbeitet und es nicht blos durch Einschaltung der Vermehrungen und Verbesserungen, sondern auch und hauptsächlich durch zwar kurz gefaßte, aber doch, wie er glaubt, hinlänglich deutliche Erklärung und Darstellung der in dem Werke vorkommenden Nahrungsstoffe in grammatischer, naturgeschichtlicher und technologischer Hinsicht, nicht minder der sehr vermehrten, in der Kochkunst einheimischen Kunstausdrücke ungemein erweitert.

Es scheint nicht geradezu anmaßend zu sein, wenn er dies Verzeichniß nun „ein räsonnirendes" zu nennen sich erlaubt und damit dem Buche selbst einen ganz eigenthümlichen Vorzug und gewissermaßen einen zweiten Theil dazu gegeben zu haben meint. Schon bei Abfassung des weit unvollkommnern Registers in der ersten Auflage und noch weit mehr bei der Bearbeitung des jetzigen ist er zu der Ueberzeugung gelangt, daß es, so wie man scherzweise von einem Küchen-Latein spricht, noch weit mehr ein Küchen-Französisch, ja man kann wohl sagen, selbst ein eigenes Küchen-Deutsch gibt, indem viele Worte unserer Muttersprache küchlich in einem ganz andern Sinne genommen werden, als in dem allgemeinen und gewöhnlichen. Beispielsweise nennt er hier nur die Wörter: „Schnee, Klare, Wiegen, Eis, Dreifuß, Kurzkochen, Loskochen, Abschlagen, Satz, Auflauf, Gartenhuhn, Stand, Gehen" rc., die in der vollen Bedeutung, worin der Koch oder die Köchin

sie nimmt, nicht leicht in einem der deutschen Wörterbücher*) vorkommen.

Daß ferner mehrere der Küchensprache entnommene, aus dem Französischen eingeschmuggelte Worte dort ein anderes Geschlecht haben, als hier z. B. die Bouillon, das Gelée, die Potage, der Crême, die Coulis ꝛc., ist leicht verzeihlich, weil man dabei wahrscheinlich an die Fleischbrühe, das Gegallerte, die Suppe, den Milchrahm, die Kraftbrühe gedacht hat. Vgl. Vater's Lehrb. d. allgem. Grammatik. Halle 1805. S. 53 f.

Weit ärger aber ist es mit einer Menge französisch klingender, in der Küchensprache völlig eingebürgerter, in fast allen Kochbüchern sich — mehr oder weniger französirt — vorfindender und dennoch nicht ächt französischer, wenigstens in keinem der bessern französischen Wörterbücher**) enthaltenen Wörter, z. B. **Bechamelle** (oder auch **Bech a mel**), **Baissée**, **Brissoles**, **Carbonnade**, **Charlot**, **Escalop**, **Flamery**, **Galantine**, **Granate** (auch nicht **Grenade** in dieser Bedeutung), **Grenadins**, **Lazettes**, **Piropies**, **Pot d'Espagne**, **Poupiettes**, **Sauce Remoulade** und **Robert**, **Saladière**, **Sapaseau**, **Tambourettes**, **Tourtelottes**, **Trisenet** ꝛc., die also ihr vermeintes Bürgerrecht nachzuweisen nicht vermögen nnd gleichwohl aus den Kochbüchern und der Küchensprache nicht füglich verwiesen werden können.

---

*) Adelung, Campe, Heinsius, Schwenk; ingleichen Krünitz und Pierer.

**) Schwan, Lendroy, Leng und Wolff ꝛc.

In der Voraussetzung nun, daß die Herausgabe eines möglich vollständigen Wörterbuchs über die in der Kochkunst vorkommenden und derselben, wenigstens im Betreff der besondern Bedeutung, eigenen Kunstausdrücke, verbunden mit einer nicht zu beschränkten Darstellung der dahin gehörigen Nahrungsstoffe aus dem Thier-, Pflanzen- und Mineralreiche, ein so wenig überflüssiges, als ganz unverdienstliches Unternehmen sein dürfte, hat der Unterschriebene schon seit längerer Zeit Materialien dazu gesammelt und wird z. f. Z. an die Bearbeitung eines solchen Werks gehen.

Die Abkürzung des Titels bei gegenwärtiger Auflage wird hoffentlich als zeitgemäß anerkannt werden.

Roßla am Harz, d. 26. März 1838.

**Friedrich Rothmaler,**
Bearbeiter und Herausgeber.

# Inhalts-Verzeichniß.

# Einleitung.

§. 1.

Die Kochkunst ist der Inbegriff derjenigen Grundsätze und Fertigkeiten, welche die Speisen für den Menschen gesund, nahrhaft und angenehm zubereiten und anrichten lehren.

Auf den Tisch der bürgerlichen Haushaltung kommen meist nur wenige, gewöhnliche und einfach zubereitete Speisen, die sogenannte Hausmannskost; dahingegen die Tafeln der Vornehmern und Großen mit vielen und mancherlei ausgesuchten und künstlich bereiteten Genüssen besetzt werden. Die letztern sind vorzüglich der Gegenstand der feinern Kochkunst, mit welcher sich das gegenwärtige Werk hauptsächlich beschäftigt, ohne jedoch die einfachen Speisen gänzlich zu übergehen; auf welche Art der Verfasser beiden Klassen nach Möglichkeit zu genügen hofft.

§. 2.

Die Speisen werden aus den nahrhaften Grundstoffen des Thier- und Pflanzenreichs entnommen, und entweder roh genossen, wie ein großer Theil der Erd-, Strauch- und Baumfrüchte, in welchem Fall sie kein Gegenstand der Kochkunst sein können; oder mittelst einer Mischung von Säuren, Fettstoffen und Gewür-

zen eßbar, oder durch Einmachen, Einpökeln, Räuchern *) wohlschmeckend und erquicklich gemacht und zur längern Aufbewahrung geeignet; oder endlich durch Feuer, Wasser und Gewürze auf eine dreifache Art — Kochen, Braten, Backen — schmackhaft zubereitet.

§. 3.

Das Kochen löst durch Feuer und Wasser die Bestandtheile des Fleisches oder Gemüses, die Fasern oder Fibern, welche durch ein schleimiges, gallertartiges Wesen (Leim oder Gluten genannt) zusammengehalten werden und Festigkeit erlangen, in kurzer Zeit auf und macht sie dadurch mürbe und durch hinzugefügtes Gewürz zum Genusse, so wie zur Verdauung angenehmer und geschickter.

Das erste Buch dieses Handbuchs ertheilt die nöthige Anleitung zur Bereitung der Speisen durchs Kochen.

§. 4.

Das Braten des Fleisches — wahrscheinlich die älteste Art der Zubereitung desselben zum Verspeisen — macht solches durch die mittelst Feuers erhitzte Luft unmittelbar gar, wobei man aber, um die Austrocknung der Oberfläche des Gebratnen zu vermeiden, dasselbe mit dem eigenen ausfließenden Safte und Fette, oder mit dem zerlassenen Fette anderer Thiere, oder mit Butter oder Oel zu beträufeln pflegt. Das Braten geschieht am Spieße, in der Pfanne, oder auf dem Roste. Die letzte Art wird bei uns

*) Des Oberlieutenant Sansons Erfindung, jede Art von Fleisch ohne Rauch und Feuer in wenigen Stunden vollkommen durchzuräuchern und höchst schmackhaft zu machen, wird, wenn sie sich bestätigt, von sehr wohlthätigen Folgen sein.

nur in einigen Fällen angewendet, bei den Engländern aber ist sie häufiger im Gebrauche.

Das Weitere enthält das zweite Buch.

§. 5.

Das Backen, d. h. die Zubereitung von Speisen aus Mehl, Milch, Eiern und Fett, nebst andern Zuthaten, welche im Tiegel, in der Pfanne oder im Ofen gar und genießbar gemacht werden, gehört nicht in seinem ganzen Umfange, sondern nur in einzelnen Zweigen zur Kochkunst, indem der Zucker-, Oblaten-, Schwarz- und Weißbäcker einen großen Theil davon in Anspruch nehmen. In einem Kochbuche der jetzigen Zeit darf aber der Unterricht darüber nicht fehlen, und es ist daher das diesfalls Nöthigste im dritten Buche zu finden, so wie das vierte den Unterricht über einige Nebenzweige der Kochkunst in sich faßt.

§. 6.

Was nun die Kochkunst im weitern Sinne anlangt, so wird solche ausgeübt in der Küche, einem überall feuerfesten, hellen, nicht rauchenden und überhaupt eigends dazu eingerichteten, auch mit einem geräumigen Heerde, einem Brat- und Backofen und einem Platze zum Aufstellen der Spieße versehenen Gemache, in welchem und in dessen Nebengemächern die nöthigen Küchengeschirre und Geräthschaften, zugleich aber auch die Ueberbleibsel der Speisen aufbewahrt und zum Gebrauche bereit gehalten werden.

Beiläufig erwähne ich hier einer tragbaren Küche, welche der Mechanikus Lavocat in Brüssel erfand, die ein Mann trug, und worin gleichwohl die Speisen für zwölf Personen zugerichtet werden konnten.

§. 7.

Der **Heerd** stehe im Betreff seiner Länge und Breite in richtigem Verhältniß zum ganzen Umfange der Küche, und sei mit einer Platte von Gußeisen belegt und mit verschiedenen, durch genau passende eiserne Deckel nach Befinden zu verschließenden Casserollöchern versehen. An der einen Seite des Heerds sei ein langes Geschirr von Kupfer oder Gußeisen, auch mit einem Deckel, angebracht, um das in der Küche nöthige heiße Wasser immer bei der Hand zu haben, welches dann durch einen Krahn abgelassen werden könne *).

§. 8.

Am Ende des Heerdes stehe der **Brat- und Backofen**, welcher, wo möglich, drei Abtheilungen haben muß, wovon jede durch eine blecherne Thür gut verschlossen werden kann. Das Feuer desselben heitze den Brat- und Backofen mit, durch welche ganze Einrichtung es möglich wird, zu einer und derselben Zeit und mit einerlei Feuer kochen, braten und backen zu können; und wenn man zwischen dem Heerde und Bratofen noch einen Schieber von starkem Blech anbringen läßt, so ist man auch im Stande, die Hitze beim letztern nach Nothdurft zu vermehren oder zu vermindern.

Daß diese Einrichtung in kleinen Haushaltungen weniger anwendbar, sondern mehr für Gasthäuser und Garküchen, wo täglich für 60, 80, 100 oder mehre Personen gekocht wird, berechnet sei, liegt am Tage. Für einen beschränktern Raum s. das Vorwort zum 2ten Buche.

*) Wegen der Circulation des Feuers vergl. man des Grafen **Rumford** kleine vermischte Schriften.

§. 9.

Wo der Raum es erlaubt, bringe man in der Küche einen marmornen Reibestein mit einer Vertiefung an, worin der Koch mittelst einer Keule von hartem Holze, die an einer Stange, welche durch einen in eine nahe Säule geschlagenen weiten eisernen Ring geht, befestigt ist, schnell und leicht Mandeln, Farce rc. zur gehörigen Feinheit bearbeiten, auch Massen zu Mehlspeisen und feine Bäckereien rühren kann.

§. 10.

Hinsichtlich der Küchengeschirre und Geräthschaften bedarf es im Einzelnen, da man die Kenntniß derselben und ihres Gebrauchs unbedenklich voraussetzen kann, keiner namentlichen Erwähnung. Nur merke man sich im Allgemeinen, daß, außer emaillirten eisernen Kochtöpfen, gut glasirte, ebenfalls mit Draht überzogene, irdene und gut verzinnte kupferne Kochtöpfe, Pfannen und Casserollen allen andern vorzuziehen, obwohl sie mit Auswahl zu gebrauchen sind, indem manche Speisen in dieser, manche in jener Art besser gerathen; denn man kann z. B. eine braune Coulis und eine Jus nur in kupfernen Geschirren verfertigen, dahingegen die Crêmes und das Abschlagen des Biscuits im irdenen Geschirre an Güte gewinnt, so wie auch alle Speisen, welche in vollem Wasser, oder Bouillon und Sauce kochen, in irdenen Töpfen gekocht, vorzüglicher werden; ungerechnet, daß beim Mitgebrauch der irdenen Kochgeschirre wegen der theuren Verzinnung des Kupfers bedeutend erspart wird *).

*) Man vergl. hierüber: Poppe's ausführliche Volksgewerbslehre, 1r Th., 1833, S. 576.

Auch sei man beim Gebrauche des durch Säuren und Salze so leicht auflöslichen Kupfers in der Art vorsichtig, daß

1) es innerlich überall (vergl. jedoch 640) gut verzinnt, d. h. mit ächtem englischen Zinne überzogen sei, und jedesmal vor und nach dem Gebrauche gehörig gesäubert und abgetrocknet werde, wie denn überhaupt Reinlichkeit eine der vorzüglichsten und empfehlenswerthesten Eigenschaften in der Küche ist.
2) Daß man nie Mehl oder Butter darin röste oder ähnliche Zurichtungen, wobei die Verzinnung zu sehr leidet, damit vornehme. Man bestimme dazu lieber einige fast unverzinnte Casserollen und thue die Sachen, wenn sie braun genug sind, in eine andere; oder man gebrauche dazu eine (blecherne) Eierkuchenpfanne.
3) Daß man Speisen keiner Art, besonders saure oder scharfe, nicht lange in Kupfer stehen lasse und noch weniger darin aufbewahren wolle. Dazu bediene man sich vielmehr steingutner oder porzellanener Gefäße.

## §. 11.

Ich gehe nun zu den §. 2. bereits erwähnten drei Hauptthilfsmitteln der Kochkunst, dem Feuer, Wasser und Gewürz über.

Das erste und vorzüglichste derselben ist das Feuer, wodurch allein schon das Fleisch beim Braten gar wird. Auf die richtige Leitung und Vertheilung, so wie auf den größern oder mindern Grad desselben kommt beim Geschäfte des Kochens ungemein viel an. Nur genaue und fortgesetzte Aufmerksamkeit auf die Wirkungen der Hitze gibt nach und nach darin genügende Belehrung.

Unter den Brennmaterialien steht das Holz, und unter den verschiedenen Arten desselben, im Betreff des Hitzgrades, das Ahornholz oben an; dann folgt das rothbuchene, eichene, birkene, rüsterne, tannene, fichtene, erlene, espene und weidene. Bei der größern Seltenheit und Theurung des erstern ist das buchene allen andern vorzuziehen.

Die Kohlen sind, wo rasche und heftige Hitze erforderlich ist, fast unentbehrlich, und die Steinkohlen gewähren einen noch höhern Grad derselben, als die Holzkohlen, welche aber dagegen geruchloser sind.

Bei den immer steigenden Holzpreisen ist es durchaus nöthig, auf möglich größte Ersparung des Brennmaterials zu denken, wozu ein zweckmäßig angelegter Heerd, bei welchem das Feuer verschlossen und die Hitze beisammen gehalten werden kann, nicht wenig beiträgt.

## §. 12.

Hiernächst folgt das Wasser, dies herrliche für das Thier- und Pflanzenreich so unentbehrliche Geschenk der Natur, das aber, wenn es auch noch so krystallhell erglänzt, dennoch mit manchen fremden Körpern, thierischen und Pflanzenstoffen, Kohlensäure, erdigen Salzen, Kalk und Gyps rc. mehr oder weniger vermischt ist, und dadurch zum Theil leicht in Fäulniß geräth. Daher rührt die Eintheilung des Wassers in hartes und weiches. Das erste enthält meist mineralische Bestandtheile, Gyps oder Kalk, kocht die Hülsenfrüchte nicht weich und wird selbst durchs Kochen eben nicht besser. Das weiche Wasser hat die entgegengesetzten Eigenschaften; und es ist also in der Haushaltung nicht gleichgültig, welche Art von Wasser man bei dem oder jenem Geschäfte gebrauche. Das weiche, mit mineralischen Bestandtheilen wenig geschwängerte Wasser, dessen faulige Pflanzentheile

beim Kochen sich theils durchs Schäumen absondern lassen, theils im Grunde des Kochgeschirrs einen Niederschlag bilden, eignet sich ungleich besser zum Kochen, als das harte, dessen Salze und Säuren beim Sieden sogar mehr aufgelöst und den Speisen mitgetheilt werden. Jedoch bietet die Chemie Mittel an die Hand, auch das harte Wasser zum Kochen ziemlich nutzbar zu machen.

§. 13.

Da beim gewöhnlichen Kochen in offenen Geschirren das Kräftigste und Feinste der Speisen in Dämpfen verfliegt, so macht man mehrere Speisen, besonders die en Pot d'Espagne, welche mit Recht als ungemein kraftvoll und angenehm für den Gaumen gelten, auf Wasser, durch Dämpfe, gar, indem man in einen mit einem gutschließenden Deckel versehenen Kessel oder Casserolle einen Rost mit Füßen und auf diesen ein kleineres Gefäß stellt, jenes mit Wasser bis an dieses füllt, in das kleinere die zu kochende Speise thut, und nun das Ganze mit dem Deckel verschließt, dabei aber sorgfältig vermeidet, daß beim Kochen nicht etwa Wasser in das kleinere Gefäß dringe. Vermöge der durch das untergelegte Feuer entwickelten Dämpfe wird die Speise gar, und auf diese Art bleibt alle Kraft derselben bei einander, und sie bekommt, in ihrem eigenen Safte gesotten, einen weit vorzüglichern Geschmack *).

§. 14.

**Das älteste, jedoch noch nicht veraltete Kochgeschirr zur Zurückhaltung der Dämpfe ist der im letz-**

*) Vergl. hierüber Henriette Pohl Anleitung zum Kochen und Braten im Wasserdampf. 4te Aufl. Leipzig bei Wienbrack, 1824.

ten Fünftel des 17ten Jahrhunderts von dem französischen Arzte und nachherigen Professor zu Marburg, Denys Papin, erfundene und nach ihm benannte Papinianische Topf *). Er besteht in einem kupfernen oder messingenen, inwendig gut verzinnten Gefäße, dessen innere Weite sich zu der Dicke der Wände wie 8 oder 10 zu 1 verhält, auf welches der Deckel mittelst einer starken eisernen Schraube, nachdem man um dessen Rand, des genauern Verschlusses halber, einen Ring von Pappe gelegt hat, festgeschroben wird. Hierauf setzt man ihn zwischen 3 bis 4 eiserne Stäbe, die in Gestalt eines Dreifußes an einander gefügt sind, befestigt ihn mittelst einiger an jenen Stäben befindlichen Schrauben, füllt ihn mit der zu kochenden Speise bis auf ein Fünftel seines Inhalts an und setzt ihn über ein mäßiges Kohlenfeuer. Auf diese Art kann man binnen 2 bis 3 Stunden die stärksten Knochen in einen Brei verwandeln, wodurch eine große Menge guter nahrhafter Gallerte gewonnen wird.

Der holländische Gelehrte van Marum hat den Papinianischen Topf noch sehr zweckmäßig verbessert, und so ist er, besonders bei großen Speiseanstalten, sehr nützlich **).

## §. 15.

**Um Nerven und Magen in größere Thätigkeit zu setzen, und dem Genießbaren einen feinern Reiz und höhern Geschmack zu geben, bedient man sich verschiedener Gewürze, bei deren Gebrauche man aber, um nicht durch unpassende Mischungen geschmackverderbend oder durch Uebermaas der Gesundheit nachtheilig zu werden, vorsichtig und mäßig sein muß.**

*) Vergl. Poppe a. a. O. S. 806.

**) Vergl. Brosenius Technologie, 1r Band, 1806, S. 60.

Das gemeinste und unentbehrlichste Gewürz ist das Salz, welches die Speisen beim Kochen reinigt und angenehmer macht, beim Einsalzen der Fische und Einpökeln des Fleisches aber sich ganz vorzüglich wohlthätig erweist.

Uebrigens ist, wie bei allen Gewürzen, so auch besonders beim Salze, über das Mehr oder Weniger die Zunge der oberste Richter.

## §. 16.

Viele eßbare Gegenstände erfordern wegen ihrer Magerkeit bei der Zubereitung einen Zusatz von Fettstoffen, wodurch sie feiner, saftig und nahrhafter werden. Diese bestehen in Speck, Butter, Schmalz und Oel. Beim Schmelzen der Speisen muß nun besonders darauf gesehen werden, daß die anzuwendende Fettart rein und unverdorben sei, damit jene dadurch nicht etwa einen Bei- oder gar widrigen Geschmack erhalten. Der Speck sei dicht, weiß und geruchlos; die Butter werde durch Kochen vom übrigen Salze und fremdartigen Theilen gereinigt, wobei man sie, wenn sie eine Viertelstunde am Feuer gestanden hat, in eine andere Casserolle gießt; dem — Schweine- oder Gänse- — Schmalze entnehme man durchs Brāteln die fasrigen Theile oder Griefen. Das edle Oel sei hell, flüssig und fett. Wo man kein ächtes Olivenöl haben kann, bediene man sich des Mohn-, Nuß- oder Buchöls, welches letztere vorzüglich zu empfehlen und auch bei mehreren Bäckereien anwendbar ist.

Nach diesen Vorkenntnissen, welche hier freilich großentheils nur in Winken und Andeutungen bestehen, komme ich zur Beschreibung der Grundbrühen, Tunken und Füllsel, diesen wahren Scharwenzeln der Kochkunst, und lehre ihre Zubereitung, um in der Folge mich ohne Weiteres darauf beziehen zu können.

§. 17.

Wenn man die Verbindung der Theile eines Stücks Fleisch durchs Kochen getrennt und die daraus geflossene Gallerte und das Fett mit dem kochenden Wasser sich vermischt hat, so ist dies die Fleischbrühe, welche, mit Kräutern, Wurzelwerk und Salz versetzt und entfettet, als Bouillon in der Kochkunst eine Hauptrolle spielt und bald allein genossen, bald zu Suppen und Saucen verwendet, und also zubereitet wird:

Zu ungefähr 4 bis 5 Maas Bouillon nimmt man 6 bis 7 Pfund Rindfleisch, wäscht es ab, setzt es mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt es rein ab, thut ein wenig Salz, ein Lorbeerblatt, einige Zwiebeln und etwas Sellerie dazu, läßt sie zugedeckt drei Stunden langsam kochen, gießt sie durchs Haarsieb und entfettet sie. Noch besser wird die Bouillon, wenn man ein altes Huhn mit dazu thut; auch kann man Abfälle von Hammel- oder Kalbfleisch, nicht minder Wildpretsknochen, wenn sie ganz frisch sind, mit dazu nehmen.

Fehlerhaft ist es aber, Petersilie in der Bouillon zu lange mit zu kochen, denn diese erhält dadurch einen unangenehmen Geschmack, und im Sommer wird sowohl die Bouillon selbst, als alles, was man darin gekocht hat, schon den andern Tag säuerlich.

§. 18.

**Dampft man nun von Brühen und Gallerten das Wäßrige ab, so bleibt die Quintessenz, das Kräftige und Nahrhafte der thierischen Stoffe, und zwar in einem Zustande zurück, worin keine Fäulniß mehr damit vorgehen kann, welches zur Glace und Reisebouillon (Portable Soup, Tablettes de Bouillon) auf folgende Art gebildet wird:**

12 bis 14 Pfund in kleine Stücken geschnittenes mageres Rindfleisch, nebst den darin befindlichen kleingehackten Knochen und ¾ Pfund Schinken thut man in einen Kessel, füllt 1 Nösel Wasser darauf, läßt es kurz einkochen und auf schwachem Feuer gelblich ansetzen. Dann füllt man kaltes Wasser darauf, thut 6 Pfund Kalbfleisch vom Kniestück und nach Befinden 2 alte Hühner oder ein welsches Huhn, auch, wenn man die Glace lange aufbewahren oder auf Reisen gebrauchen will, 2 Kalbsfüße dazu, schäumt es gut ab und läßt es, fest zugedeckt, 3 bis 4 Stunden langsam kochen. Sodann wird sie durch ein feines Haarsieb gegossen, nach einer halben Stunde alles Fett abgenommen und sie langsam, um sie vom Bodensatze zu befreien, in eine andere Casserolle gethan und endlich auf schwachem Feuer bis zu ungefähr 1 Nösel eingekocht. Man glacirt oder bestreicht Fisch- und Fleischspeisen damit; zum Gebrauche auf Reisen aber läßt man sie in einer flachen Form kalt werden und abtrocknen. — Hierzu ist der Papinianische Topf (§. 14.) sehr anwendbar.

Man kann auch das in Stückchen geschnittene Fleisch, wovon man Bouillon oder Glace kochen will, in einer Pfanne trocknen und im heißen Ofen bräunlich werden lassen, wodurch der Geschmack angenehmer wird.

§. 19.

So wie nun die Bouillon eine entfettete helle Fleischbrühe ist, so ist die **Jus** eine dergleichen braune. Man nimmt dazu mageres Rindfleisch, alte Hühner, und, wenn man es haben kann, frisches Wildpret; das aber öfter abgewaschen werden muß. In Stückchen zerschnitten, wird es nebst etwas Schinken und Wurzelwerk in eine Casserolle gethan, 1 Nösel fette Fleischbrühe darauf gefüllt und auf starkem Feuer

schnell eingekocht; hernach läßt man es auf dem Boden der Casserolle braun ansetzen, füllt Bouillon oder Wasser darauf, schäumt es gut ab, thut einen Kopf Wirsing- oder Weißkohl dazu, nebst einem Lorbeerblatte und dem nöthigen Salze, läßt es 3 Stunden langsam kochen und gießt diese Jus durch ein Haarsieb. — Im Sommer bedient man sich dabei der Gartengewächse mit; denn die Suppen erhalten einen sehr angenehmen Geschmack, wenn man etwas Spargel, Blumenkohl, Tripmadam ꝛc. darin mit auskochen läßt. Vergl. 195.

§. 20.

Zur **Coulis**, d. h. entfetteter, seimig gekochter Fleischbrühe, und zwar

a) zur **weißen** nimm 2 Pfund mageres Kalbfleisch, schneide es in Würfel, wasche es gut ab, laß es im Wasser auf dem Feuer steif werden, schwitze es sodann auf langsamen Feuer, so daß es weiß bleibt, in ¼ Pfund Butter, nebst ½ Pfund in Würfel geschnittenem rohen Schinken, einigen Zwiebeln, einer Petersilienwurzel, Möhren und etwas Sellerie; gib 2 gute (Eß-) Löffel voll Mehl dazu und fülle Bouillon darauf. Nun laß sie langsam kochen, nimm Schaum und Fett ab, und wenn das Fleisch gehörig ausgekocht hat, gib die Coulis durch ein Haarsieb.

b) Die **braune** wird im Ganzen auf eben die Art zubereitet, nur röstet man das Fleisch sammt dem Wurzelwerk in ¼ Pfund Butter braun, und statt der bloßen Bouillon fülle man etwas Jus mit darauf.

Eine vorzügliche Coulis erhält man auch, wenn man die Schalen von 30 bis 40 Stück rein gewaschenen und abgekochten **Krebsen** im Mörser fein stößt, in ½ Pfund Butter mit etwas kleinge-

schnittenem rohen Schinken auf schwachem Feuer unter öfterm Umrühren so lange schwitzt, bis die Butter mit dem Schinken zu steigen anfängt; dann schwitzt man noch 2 Eßlöffel voll Mehl damit, füllt 1½ Maas Bouillon darauf, läßt es einigemal aufkochen und streichts durchs Haarsieb. Diese Krebs-Coulis kann man mit etwas Muskaten-Gewürz, auch wohl Morcheln, oder in Butter geschwitzten Champignons über Kalbfleisch, Hühner, Tauben geben; nicht weniger sie verbrauchen zu jungem, in Scheiben geschnittenen und in gesalzenem Wasser weichgekochten Kohlrabi, so wie zu Spargel, Blumenkohl, Cardi und Artischockenboden; desgleichen sie, mit Bouillon verdünnt, zu Suppen verwenden und diese mit Semmelscheiben anrichten rc.

§. 21.

Schneller weich, saftiger und schmackhafter wird alles Fleisch, wenn es in einer zum größten Theil aus Fett bestehenden Brühe oder Braise gar gemacht wird. Dazu ist Bouillonfett noch recht gut anzuwenden. Außerdem legt man das, was in der Braise gar gemacht werden soll, nebst kleingeschnittenem Schöps- oder Rindstalg in die Casserolle, thut etwas Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Salz und nach Befinden etwas ganzes Gewürz dazu und füllt etwas fette Fleischbrühe darauf.

§. 22.

Bei Bereitung der Aspic, d. h. einer durch Gallern verdichteten Kraftbrühe, verfährt man also:

4 Pfd. mageres Rindfleisch, 8 Pfd. Kalbfleisch vom Kniestück und 4 Kalbsfüße wäscht man gut ab, setzt alles mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt es, thut ¾ Pfd. magern Schinken, einige Zwiebeln, Schalotten und 2 Lorbeerblätter dazu, läßt es vier

gute Stunden langsam kochen, gießt diese Kraftbrühe durchs Haarsieb und läßt sie, wenn es die Jahreszeit erlaubt, kalt und steif werden. Dann kann man nach Verhältniß der Wärme oder Kälte den Gallertstoff, wozu man die Aspic brauchen will, genau berechnen, und alles Fett, ingleichen den Bodensatz, wegnehmen. Nun schlage man das Weiße von 8 Eiern mit einem Schneebesen einigemal durch einander, gebe 1 Bouteille weißen Wein, $\frac{1}{8}$ Bouteille Weinessig, die Schaale und den Saft von 2 Citronen, nebst etwas ganzem Gewürz und ein wenig Salz, auf die steifgewordene Bouillon dazu und lasse sie unter langsamen Rühren einigemal langsam aufkochen, nehme sie vom Feuer, decke einen passenden Deckel darauf und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde an einem warmen Orte stehen. Hierauf gießt man sie durch eine auf einen umgekehrten Schämel festgebundene Serviette in ein untergesetztes Gefäß und wiederholt solches so lange, bis es völlig hell und klar ist. — Will man die Aspic ein wenig gelblich haben, so thue man, ehe sie geklärt wird, ein wenig Jus dazu. — Zum Garniren färbe man die Aspic mit Tournesol oder Berberitzen- oder Sauerampfersaft.

## §. 23.

**Eine Bechamelle (eigentlich Bech a mel), worunter man eine von Zwiebeln, Mehl und Rahm zubereitete dickliche Grundsauce versteht, macht man so, daß man 8 bis 10 Zwiebeln von mittler Größe, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken in Scheiben schneidet, dies zusammen in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter auf schwachem Feuer weich schwitzt, 2 gute Löffel voll Mehl dazu thut und es durch einander rührt. Alsdann füllt man 1 gutes Maas kochenden süßen Rahm darauf, läßt es etwas langsam kochen und streicht es durch. Auch kann man ein Lorbeerblatt und ein wenig ganzes Gewürz dazu thun.**

§. 24.

Um Kalbsbrüste, Geflügel, Fische, Gemüse ꝛc. saftiger, kräftiger und wohlschmeckender zu machen, pflegt man sie mit verschiedenem Gehäcksel zu füllen. Die Haupt-Farcen oder Füllsel sollen hier nun aufgeführt und ihre Zubereitungsarten gelehrt werden.

Zur Kalbfleischfarce schneide 3 Pfd. mageres Kalbfleisch, nebst ½ Pfd. Speck in feine Würfel, schwitze es in ¼ Pfd. Butter mit etwas feingehackter Zwiebel und Petersilie, gib 3 bis 4 Eier dazu, schneide es recht fein, stoße es mit 2 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, 4 Eiern, etwas Salz und Muskat gut durch einander.

§. 25.

Eine rohe Kalbfleischfarce erfordert 3 Pfd. von aller Haut und Sehnen gereinigtes Kalbfleisch, welches man mit ¼ Pfd. frischem Speck recht fein schneidet und es dann mit etwas in Butter geschwitzter Zwiebel, Petersilie, 2 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, 2 Eiern und dem nöthigen Salze gut durch einander stößt.

§. 26.

Zu einer Wildpretsfarce schneide man 3 Pfd. Wildpret, nebst ¼ Pfd. Speck in Würfel, und schwitze es mit feingehackter Zwiebel und Petersilie in ¼ Pfd. Butter auf schwachem Feuer, bis die aus dem Fleische kommende Feuchtigkeit eingekocht ist. Hernach thue 2 Eier dazu, schneide es recht fein und stoße es mit 3 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, 2 bis 3 Eiern und dem nöthigen Salze gut durch einander.

§. 27.

Eine rohe Wildpretsfarce wird eben so, wie §. 25. gemacht, nur daß man etwas mehr Sem-

mel dazu nimmt, weil das Wildpret mehr Feuchtigkeit enthält. — Auch kann man die Fleischfasern — es kommt nur darauf an, wozu man sie verwenden will — mit feinen Kräutern, Citronenschaale, Capern, Sardellen und gestoßnem Gewürze versetzen.

§. 28.

Will man Semmelfarce machen, so schwitze man etwas feingehackte Zwiebeln und Petersilie in ¼ Pfd. Butter, thue 4 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, 6 Eier, Salz und Muskatennuß dazu, und rühre sie auf dem Feuer ab.

§. 29.

Zum Schlusse dieser Einleitung füge ich noch einige allgemeine Vorschriften der Kochkunst, welche beim Kochen und Braten gleich anwendbar sind, mit dem Wunsche an, daß man sie nicht als trivial ansehen und mit vornehmen Achselzucken belächeln, sondern als Erfahrungssätze freundlich aufnehmen und anwenden möge:

1) Fleisch und Geflügel verbrauche man nicht an dem Tage, wo es geschlachtet worden.
2) Rindfleisch, Hammelfleisch und Hühner, welche unter den animalischen Nahrungsstoffen die beste Kraft enthalten, wässere man nicht lange Zeit ein.
3) Will man im Sommer Wildpret, das mit saurer Tunke gekocht oder gebraten werden soll, 10 bis 12 Tage lang aufheben, so lege man es in saure Milch, die man alle 4 bis 5 Tage abgießt und durch frische ersetzt.
4) Sehr trocken und kraftlos wird alles Fleisch, wenn es gefriert, wovor man es so viel als möglich zu verwahren hat; denn die besten Säfte werden durch den Frost herausgezogen und können durch nichts wieder ersetzt werden.

§. 30.

5) Geflügel darf nicht mit kochendem Wasser abgebrüht werden, indem es dadurch roth wird und dem Verderben leichter ausgesetzt ist. Man rupft es sogleich nach dem Schlachten und sengt es auf dem Feuer ab. Ist's nicht fett, so kann man auf nachbeschriebene Art den Kropf sammt Eingeweiden herausnehmen, außerdem läßt man es kalt werden. Gänse und Enten wäscht und reibt man derb mit Kleie in warmen Wasser ab. Das Ausnehmen geschieht also: Einem welschen Hahne z. B. haut man Füße und Flügel ab; dann schneidet man von hinten die Haut bis in die Mitte des Halses nach dem Kopfe zu auf, macht sie vom Halsknochen los und hackt denselben dicht am Rumpfe ab, schneidet die überflüssige Haut weg und nimmt den Kropf, so wie an der Seite durch eine zu machende kleine Oeffnung die Eingeweide heraus, den Brustknochen aber schlägt oder biegt man ein; dahingegen man bei jungen Hühnern die ersten zwei Finger in den Leib des Huhns steckt, mit dem Daumen auf den Brustknochen drückt und ihn herausbricht.

§. 31.

6) Durch's Dressiren kann man dem Geflügel, es mag gekocht oder gebraten werden, ein gefälliges Ansehen geben; man verfährt damit so, daß man es zuvörderst in warmen Wasser mit ein wenig Mehl und Salz gut abwäscht, die Keulen mit Gewalt zurückschiebt und sie in dieser Lage mit einer langen Packnadel und Bindfaden zu befestigen sucht. Wenn bei Kapaunen, Fasanen, Feldhühnern, jungen Hühnern u. dgl. die Füße im mittelsten Gelenke abgeschnitten worden, so wird der spitzige Keulenknochen bei zurückgeschobenen Keulen in ein Loch, das mit dem Messer in den Leib gestochen

worden, gesteckt und in dieser Lage befestigt. — Die Gans und Ente wird einen guten halben Finger breit unter dem Mastdarm nach den Keulen zu aufgeschnitten, die Haut von dem Fette abgelöst und nebst den Eingeweiden herausgenommen, der spitzige Keulenknochen, nach zurückgeschobenen Keulen, in den Leib gesteckt, das Mastloch ein wenig ausgeschnitten und über den Steiß gezogen.

§. 32.

7) Das Paniren mit Ei und geriebener Semmel (347.) muß kurz vor dem Anrichten geschehen.
8) Alle in Milch oder Wasser zu weichende Semmeln müssen geschält werden.

Nach Beendigung dieser die ganze Kochkunst betreffenden Bemerkungen, Ansichten und Vorschriften, gehe ich zu den speciellen Regeln, die Bereitung der einzelnen Speisearten und Speisen selbst betreffend, über, erkläre jedoch noch überhaupt rücksichtlich der in diesem Buche angeführten Maaße und Gewichte, daß das Pfund zu 32 Lothen, das Maas aber zu ½ Dresdener Kanne oder etwas weniger als ein preuß. Quart angenommen worden und das Nösel die Hälfte des Maases ist.

# Erstes Buch.

## Das Kochen.

### Vorwort.

Jedem größern Abschnitte dieses Kochbuchs sollen allgemeine Grundsätze und Bemerkungen vorausgeschickt werden, die dann bei der Lectüre und Anwendung der einzelnen Recepte als bekannt angenommen werden müssen.

Die Suppe, welche Hufeland in seiner Makrobiotik so sehr in Schutz nimmt, und die auch in der That von den mehrsten Menschen gern genossen wird und besonders ältern Personen sehr zuträglich ist, besticht oft als culinarische Ouvertüre durch Kraft und Wohlgeschmack das Urtheil der Gäste für die ganze Tafel. Es erfordert daher die Klugheit eines jeden Kochs, für die Güte derselben nach Möglichkeit Sorge zu tragen. Er muß also gute Bouillon, Jus oder Coulis und sonstige Ingredienzien dazu nehmen, und überdies auf äußere Annehmlichkeit sehen, mithin z. B. das, was hineinkommt, in kleine zierliche Stückchen formiren oder schneiden; wenn die braunen Suppen aus Versehen nicht braun genug erscheinen, sie mit Zucker, den er in einer Eierkuchenpfanne dunkelbraun werden und mit ein wenig Wasser wieder loskochen läßt, braun färben ꝛc.

Spiritueuse oder sonst feine Saucen oder Tunken rühre man in einem Geschirr, worin eine Hand breit kochendes Wasser ist, auf dem Feuer ab; welche Art auch bei'm Abschlagen der Crêmes gut anwendbar ist.

Alles frische Gemüse *), die Kohlarten ausgenommen, koche man nie in Wasser ab, wodurch ihre besten Säfte verloren gehen würden, man setze sie nie kalt auf's Feuer, sondern thue sie, wenn die dazu erforderliche Bouillon kocht, nach und nach hinzu, weil sie auf diese Art schneller weich werden; man koche sie mit dem nöthigen in Butter oder Fett geschwitzten Mehle kurz ein; man streiche sie endlich bei'm Anrichten auf der Schüssel glatt, und garnire sie nach Befinden der Umstände mit Coteletten, Frituren, halbmondförmigen oder sonst beliebig gebildeten Croutons von dünnausgerolltem Butterteige oder buttergerösteten Semmelscheibchen 2c. Alle kalt aufgeschnittene Sachen, z. B. Schinken, Cervelatwurst, geräucherte Zunge 2c. gibt man, auf einer Assiette angerichtet und mit Petersilie garnirt, besonders dazu.

Wenn man frisches Rindfleisch in seiner eigenthümlichen Gestalt (naturell) gibt, so muß es von

*) König sagt im Geist der Kochkunst S. 118 vieles Vortreffliche darüber. Er theilt die Gemüse in Bezug auf die Kochkunst in drei Klassen ein: 1) solche Pflanzen, welche einigen Nahrungsstoff enthalten, als: Kartoffeln, Artischocken, grüne Erbsen, Saubohnen, Sellerie, Pastinazien, Scorzoneren, Möhren, Rüben, Petersilienwurzeln, Gurken; 2) solche, welche bei einem festern Zellengewebe und bei schwerfälliger Verdaulichkeit mehr würzen, als nähren, z. B. Spargel, Blumenkohl, Kopfkohl, Wirsing, Blaukohl, Kohlrabi, Veitsbohnen; 3) solche, welche bei einem feinern Zellengewebe wenig nähren, aber entschieden würzen, als die Knoblauchs= und Zwiebelarten, Spinat, Sauerampfer, Endivien, die Salate, Suppenkräuter, Schwämme 2c.

den stärksten Knochen befreit, rein abgeputzt und mit Petersilie belegt oder mit geriebener Semmel bestreut werden.

Gedämpftes oder geschmortes Fleisch wird am besten, wenn man es zugedeckt in einem Bratofen bereitet. Man begieße es oft, vorzüglich wenn bald angerichtet werden soll, damit es wie glacirt erscheine. Garnirt wird es mit in Scheiben geschnittenen Citronen oder Apfelsinen, auch wohl mit in Essig eingemachten Sachen.

Bei allen Speisen en Pot d'Espagne (s. Einl. §. 18.) sehe man sich bei'm Umkippen derselben auf die Schüsseln wohl vor, daß sie nicht, wenn sie fein sind, aus einander platzen. Wird man solches zeitig gewahr, so lasse man sie nur einige Minuten außer der Hitze stehen. Zu Fisch= und Fleischspeisen en Pot d'Espagne wähle man die feinsten, jedoch nicht zu pikante Saucen.

Blaugesottene Fische *) werden am Rande der Schüssel mit Petersilie garnirt und mit einer zierlich gebrochenen Serviette belegt. Gebackene Fische, wie auch Frituren, garnirt man mit gebackner Petersilie, Behufs deren man Backfett recht heiß werden läßt, eine gute Handvoll trockner Petersilie hinein thut und sie, so wie sie anfängt hart zu werden (welches sehr bald geschieht), schnell herausnimmt.

Da der Koch überhaupt nicht blos Zunge und Gaumen befriedigen, sondern auch dem Auge wohlgefällig arbeiten, und mithin Wohlgeschmack mit Anmuth und Zierlichkeit zu vereinigen suchen soll, so muß er bei Anrichtung der Speisen auf die letztere durchgehends, vorzüglich aber bei kalten Spei-

---

*) Das Sieden derselben hält König a. a. O. für eins der schwersten Stücke in der Kochkunst.

sen Rücksicht nehmen, weil er sich dabei hauptsächlich den Ruhm eines Künstlers erwerben kann.

So müssen z. B. kalte Fisch- oder Fleischspeisen in Aspic schön ausgelegt oder mit gefärbter und gehackter Aspic garnirt werden, und will man die Schüsseln noch angenehmer in's Auge fallend haben, so rühre man gutes ausgelassenes Schweineschmeer, und wenn es warm ist, mit etwas Schöpsentalg vermischt, bis es anfängt, fest zu werden; sodann färbe man ein wenig davon mit Cochenille und den übrigen Theil mit Spinatmatten, und drücke diese Masse bogenartig durch eine Sternspritze in kaltes Wasser; die Bogen setze man hernach auf den Rand der Schüssel. Oder man wasche Butter so, daß sie recht zähe wird, und bilde ein langes schwaches, einen halben Finger dickes und 2 Finger breites Band davon, schneide es oben und unten egal, setze es an den Rand der Schüssel, lege oben darauf Capern wie eine Perlenschnur und klebe an die Seite Blätter von verschiedenen Blumen und Petersilie. Es ist dies eine leichte Arbeit, die sich doch schön ausnimmt.

Bei eleganten Frühstücken kann man dergleichen Ränder auf Teller setzen und verschiedene Speisen, z. B. Kalbsmilch oder Hechtfricandeaux mit Aspic, oder Salate, z. B. Rindsmaul- oder italienischen Salat hinein anrichten.

Bei Abendtafeln setze man einen schwachen Finger breit hohen Rand von Nudelteig mit Ei an den Rand der Schüssel, lasse ihn trocknen und streiche dann einen recht steifen Schnee von Eiweiß von dem Teigrande an, auf den Rand der Schüssel, so, daß dieser ganz verdeckt wird, und lege auf die Oberfläche des Schnees Blätter von Blumen, Myrten u. dgl. Auch warme Speisen kann man in einen Rand dieser Art anrichten.

Was nun das Anordnen der Tafel, das Serviren und die Folgereihe der Speisen anlangt, so

wird der Anhang zum Ganzen das Behufige darüber angeben, und die beigefügte Kupfertafel solches mehr versinnlichen.

Die nun folgenden Recepte sind hinsichtlich der Bestandtheile und des Maases und Gewichts ganz genau abgefaßt, wonach sich buchstäblich zu richten ist. Da, wo die Personenzahl nicht bestimmt angegeben, oder nicht aus dem Recepte zu ersehen ist, hat man es auf 14 bis 16 Personen zu 2 Terrinen und 6 Schüsseln berechnet.

## Erstes Kapitel.

### Suppen.

#### 1) Bouillon-Suppe mit Semmeln.

Für 10 Personen quirle 10 Eidotter und ½ Nösel süßen Rahm gut durch einander, gieß es durch ein Haarsieb, legire damit 3 Maas gute kochende Bouillon, salze sie gehörig, reibe etwas Muskatennuß dazu und richte sie über in Scheiben geschnittene und im Ofen geröstete Semmeln an.

#### 2) Suppe von gekochtem Rindfleische.

2 Pfd. mageres, weichgekochtes Rindfleisch wird recht fein geschnitten und nebst in Scheibchen geschnittenem Brote und etwas fein gehackter Petersilie in die Terrine gethan, Muskatennuß darauf gerieben und gute, gehörig gesalzene Bouillon darüber gefüllt.

#### 3) Bouillon-Suppe mit Champignons (F. Campestris, L.)

Noch uneröffnete Champignons werden geputzt, gewaschen, klein geschnitten und so lange in Butter geschwitzt, bis ihr eigener Saft eingekocht ist. Dann fülle Bouillon darauf, thue ein wenig fein geschnit-

tenen Sellerie nebst dessen Herzblättern dazu, laß es ein wenig kochen, quirle 8 Eidotter, ½ Nösel süßen Rahm und ½ Eßlöffel voll Mehl unter einander, gib es durch ein Haarsieb in die Suppe, salze sie gehörig, reibe etwas Muskatennuß dazu und richte sie über in Scheiben geschnittene und geröstete Semmeln an.

Auch kann man etwas ausgequellten Sago, auch Reis oder Perlgräupchen unter die Suppe nehmen, so wie das in Streifchen (Filets) geschnittene Brustfleisch von einem weichgekochten alten Huhne, oder Pot d'Espagne von Champignons. (167.)

4) Bouillon=Suppe legirt mit Sago.

Für 12 bis 14 Personen läßt man ½ Pfd. Sago in Wasser unter öfterm Abgießen ausquellen und in guter Bouillon noch ein wenig kochen, quirlt 8 Eidotter und ½ Nösel süßen Rahm durch einander, gießt es durch ein Haarsieb in die Suppe, salzt sie, reibt Muskatennuß dazu und richtet sie an.

Statt des Sago kann man auch Reis oder Perlgräupchen nehmen und das in Streifchen geschnittene Brustfleisch von einem weichgekochten Huhne dazu thun, die Schale von einer Citrone mit auskochen, den Saft aber darein mischen.

5) Suppe von Endivien.

Für 10 bis 12 Personen koche das Gelbe von 3 bis 4 Endivien weich, gib sie in einen Durchschlag, drücke sie gut aus, schneide sie einigemal durch, schwitze sie in Butter, fülle gute Bouillon darauf, laß etwas in Streifchen geschnittenen Sellerie darin weich kochen, legire sie mit 8 Eidottern und ½ Nösel süßen Rahm, reibe etwas Muskatennuß dazu und richte sie über in Scheiben geschnittene, geröstete Semmeln an. — Auch kann man Nocken, Fleisch= oder Semmelklößchen in diese Suppe thun.

### 6) Suppe von Kopf-Salat.

So viele zarte Blätter von Kopf-Salat, als du Personen hast, laß in warmen Wasser schlaff werden, breite sie auf einen Tisch aus, thue auf jedes Blatt Semmelfarce von der Größe einer welschen Nuß, wickele die Blätter zusammen und laß sie in guter, fetter Bouillon weich und kurz einkochen; schneide einige Köpfe Salat vor der Hand klein, schwitze sie in Butter, fülle gute Bouillon darauf und laß sie ein wenig kochen; quirle etwas Mehl, Eidotter und süßen Rahm unter einander, gib es durch ein Haarsieb zu der Suppe, salze sie, thue etwas Muskatennuß dazu, lege die gefüllten Blätter nebst etwas Semmelscheiben in die Terrine und gib die Suppe darüber.

### 7) Suppe von Sauerampfer.

Für 8 bis 10 Personen nimm ein paar Hände voll Sauerampfer (Rumex Acetosa L., Oseille) schneide ihn einigemal durch, schwitze ihn in etwas Butter, thue die nöthige gute Bouillon darauf; kurz vor dem Anrichten rühre 4 bis 6 Eidottern mit einem Eßlöffel voll Mehl glatt, thue ¼ Nösel süßen Rahm dazu, gib es durch ein Haarsieb, mische es unter beständigem Rühren in die kochende Suppe und richte sie nach gehörigem Salzen über in Scheiben geschnittene Semmeln an. — Auf gleiche Art kann man auch eine schmackhafte Suppe von Kerbel (Scandix cerefolium L.) oder andern Suppenkräutern machen.

### 8) Suppe von Hopfen.

Einige Hände voll geputzten Hopfens laß in Wasser einigemal aufkochen, lege ihn auf einen Durchschlag und schwitze ihn dann in Butter weich; während dessen schwitze ¾ Pfd. klein geschnittenen (rohen) Schinken, etwas Zwiebeln, Sellerie, Petersilienwurzeln, Sauerampfer, Kerbel und Pimpinelle (Pimpi-

nella L.) in Butter, thue eine Hand voll Mehl und einige Semmelrinden dazu, fülle halb Jus und halb Bouillon darauf und laß es eine gute Stunde kochen; streich es durch ein Haarsieb auf den Hopfen, lege nach der Personenzahl verlorne Eier und einige Semmelscheiben in die Terrine, laß die Suppe heiß werden, salze sie und richte sie an.

9) Suppe von Nocken.

Nimm für 8 bis 10 Personen ¼ Pfd. Butter und rühre sie zu Schaum, thue 2 ganze Eier, 4 Dottern und ¼ Pfund feines Mehl dazu und probire dann ein Klößchen davon in kochender Bouillon. Ist die Masse zu fest, so thue noch Butter dazu; zerfährt sie, so nimm noch etwas Mehl dazu; dann streich sie einen guten Finger dick auf einen Casserolldeckel und setze sie an einen kühlen Ort. Kurz vor dem Anrichten stich mit dem Messer Scheibchen in gute, kochende Bouillon, laß sie 5 bis 6 Minuten kochen, hebe sie mit einem Schaumlöffel in die Terrine, legire die Bouillon, worin die Nocken gekocht sind, mit 6 Eidottern und ½ Nösel süßen Rahm und gib sie auf die Nocken. — Auch kann man diese Nockenmasse in einer Casserolle, oder in kleinen Plätzchen auf dem Bleche backen; im erstern Falle schneidet man Scheiben davon und gießt die legirte Bouillon darüber. — Nicht minder kann man auf die nämliche Art Nocken von feinem Gries machen.

10) Polnische Suppe.

Schneide 3 bis 4 rothe Rüben (Beta vulgaris L.) ganz fein in Streifen, laß sie eine Nacht in Wasser stehen, damit sie ausziehen, sodann einigemal in kochendem Wasser aufkochen, gieß sie ab, thue 2 Maas kochende Milch darauf, laß sie damit weich und ganz kurz einkochen, thue nach Bedarf der Personen-

zahl gute Bouillon darauf, schneide ½ Pfd. Cervelatwurst in dünne Scheiben, gib sie zur Suppe und laß diese noch eine gute halbe Stunde kochen; dann legire sie mit 8 Eidottern und ½ Nösel süßen Rahm gut durch einander gequirlt, salze sie, füge etwas Muskatennuß hinzu und richte sie über geröstete Semmelscheiben an.

### 11) Jus-Suppe mit verlornen Eiern.

Röste gutes, in dünne Scheiben geschnittenes Roggenbrot auf dem Roste gelbbraun und lege es in die Terrine; laß dann Wasser mit etwas Essig und Salz in einer Casserolle aufkochen, schlag so viel ganz frische Eier, als Personen sind, behutsam hinein, laß sie 2 Minuten kochen, versuche mit dem Schaumlöffel, ob du sie herausheben kannst (die Dotter muß noch weich und flüssig sein, ohne jedoch herauszulaufen), in diesem Falle nimm sie behutsam heraus und thue sie in kaltes Wasser. Dies sind verlorne Eier. Nun versuche die dazu erforderliche Jus wegen des Salzes, gib sie kochend heiß auf das geröstete Brot, nimm die verlornen Eier aus dem Wasser, putze alles überflüssige Eiweiß davon ab und lege sie in die Suppe, röste noch etwas geriebenes Brot in Butter gelbbraun — auch nach Befinden fein gehackte Zwiebeln dazu — und gib es heiß über die Suppe her.

### 12) Jus-Suppe mit spanischem Topfe (Pot d'Espagne) von jungen Hühnern.

2 junge Hühner laß in ¼ Pfd. Butter mit ein wenig fetter Bouillon, ¼ Pfd. Schinken und einigen Zwiebeln so, daß es weiß bleibt, gar dunsten; dann schneide alles Fleisch davon ab, wiege es recht fein, stoße es im Mörser, thue es wieder in die Casserolle, worin es gar gemacht worden, fülle 1 Maas Rahm

darauf, laß es kalt werden und streiche es mit 6 bis 7 Eiern kräftig durch's Haarsieb, laß es auf Wasser in einem Topfe gar werden und stich mit einem scharfen Löffel Stückchen in die angerichtete Jus. Du kannst auch etwas Brustfleisch, in Filets geschnitten, so wie Spargel mit in die Suppe thun.

Statt der jungen Hühner können auch Feldhühner, oder 3 bis 4 Tauben genommen werden; dann röstet man Alles braun und füllt Jus oder Bouillon darauf.

### 13) Jus-Suppe mit spanischem Topfe von Kräutern.

Schwitze $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken, 6 bis 8 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Pfd. Spargelköpfe, oder 2 Köpfe Blumenkohl (Oler. Botrytis L.) und etwas Sellerie in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit einigen Blättern Dragun (Kaisersalat, Dracunculus), Pimpinelle und Tripmadam (Sed. Reflexum L.), rühre einen Eßlöffel voll Mehl darunter, fülle 2 Maas gute Jus darauf, laß alles darin weich und ziemlich bis zur Hälfte einkochen, streich es durch ein Haarsieb und laß es kalt werden, quirle 6 ganze Eier und 6 Dottern dazu (so viel, daß die Masse Haltung bekömmt), gib es nochmals durch ein Haarsieb, laß es in einem Topfe auf Wasser gar werden, stich mit einem Eßlöffel kleine Stückchen davon in die Terrine und gib die Jus, in welcher du etwas Portulack (P. oleracea L.), in Streifchen geschnittene Spargelköpfe, einige Blätter Dragun, Pimpinelle und Tripmadam weich kochen lässest, darüber.

### 14) Jus-Suppe mit Zwiebeln.

Man schneide 6 bis 8 Semmeln in kleine dünne Scheibchen und röste sie auf einem Bleche ein wenig im heißen Ofen, ingleichen 10 bis 12 zart geschnittene Zwiebeln braun in $\frac{1}{2}$ Pfund brauner But-

ter, lege sie schichtweise mit den Semmeln in eine Casserolle, drücke alles etwas zusammen und lasse es in einem nicht zu heißen Ofen eine halbe Stunde anziehen, thue es in die Terrine und gebe die Jus darüber.

### 15) Jus=Suppe mit Sago.

Auf 16 Personen nimm ½ Pfd. Sago, wasche ihn ab, setze ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer, laß ihn warm werden, gieß das Wasser ab, wieder kaltes darauf, und so wiederhole es mehrere Mal, bis es darauf hell bleibt; laß dann den Sago einmal aufkochen, gieß ihn in ein Haarsieb und laß ihn mit starker Jus ganz gelinde kochen, salze die Suppe und richte sie an.

### 16) Jus=Suppe mit Sago, Kräutern und Farce.

Nimm etwas weniger Sago und verfahre damit wie Nr. 15. angibt, und laß etwas in kleine Stückchen geputzten Blumenkohl, Spargel, Kerbel und Portulack mit darin weich kochen. Indessen schneide das Brustfleisch von einem Kapaune, alten Huhne oder eben so viel Kälberfleisch recht fein, schwitze etwas zart gehackte Zwiebeln und Petersilie in ¼ Pfd. Butter, thue 3 ganze Eier und 2 geschälte, in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln dazu und rühre es auf dem Feuer ab; dann stoße es mit dem fein geschnittenen Fleische, Salz und Muskaten gut durch einander, formire von dieser Farce dünne (einen Messerrücken starke) Blätter, laß sie in Butter in einigen Minuten gar werden und richte sie mit der Suppe an.

### 17) Jus=Suppe mit Wurzelstreifchen.

Sellerie, Möhren (Carota), Petersilienwurzeln werden nebst etwas Wirsingkohl (Ol. Sabellica L.) und 1 Kopf Salat fein in Streifen geschnitten und

in ¼ Pfd. Butter geschwitzt; dann wird Jus darauf gefüllt, etwas klein geputzter Blumenkohl dazu gethan, alles weich gekocht, das Fett davon genommen und die gehörig gesalzene Suppe über geröstete Semmeln angerichtet. — Auch kann man das Wurzelwerk in feine Würfel schneiden.

18) Jus=Suppe mit Schneebällen.

Setze 1 Nösel Milch mit einem, einer welschen Nuß großen Stückchen Butter auf's Feuer, rühre, wenn sie kocht, unter fortgesetztem Feuern, so viel feines Mehl hinein, daß es ein steifer Teig wird, der sich vom Boden der Casserolle löst; stoße dann diesen Teig im Mörser mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern recht gut durch einander und fülle ihn in eine mit einer Dille versehene Spritze, laß Backfett heiß werden und drücke, die Spritze mit der linken Hand an den Leib über das Backfett haltend, von dem Teige so viel heraus, daß es Klößchen formirt, schneide sie ab, backe sie unter immerwährendem Schütteln hellgelb, thue sie in eine Terrine und richte die Jus darüber an.

19) Jus=Suppe mit gebacknen Nocken.

Man rühre 8 bis 10 Loth Butter zu Schaum mit 3 ganzen Eiern und 4 Dottern, thue eine Handvoll geriebene Semmel, halb so viel Mehl und etwas Muskatennuß dazu, setze Häufchen davon, einer Haselnuß groß, auf ein kupfernes Blech, backe sie in einem heißen Ofen hellbraun, lege sie 5 bis 6 Minuten in heiße Bouillon oder Wasser, hebe sie mit einem Schaumlöffel in die Terrine und gebe die Jus darauf. — Die Nockenmasse kann man auch in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle backen und in Scheiben schneiden.

### 20) Jus-Suppe mit Reisklößchen.

Laß 12 Loth Reis in Flußwasser unter öfterm Abgießen einigemal aufkochen und in 1 Nösel Milch steif ausquellen. Während er kalt wird, rühre ¼ Pfund Butter zu Schaum mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern, thue den Reis nebst Salz und Muskaten dazu, mische alles gut durch einander, stich mit einem Löffel Klößchen in kochendes, gesalzenes Wasser, koche sie in einigen Minuten gar, richte Jus mit Muskaten und gehörigem Salze an und hebe die Klößchen mit einem Schaumlöffel hinein. — Man kann auch den Reis stoßen und in etwas mehr Milch ausquellen lassen, oder statt des Reises Gries nehmen.

### 21) Jus-Suppe mit gebackner Farce (Füllsel).

Die nach 166. zubereitete Farce bäckt man in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle in einem Ofen gar, stülpt sie sodann um, schneidet, wenn sie erkaltet ist, Scheiben davon, legt sie nebst etwas weichgekochtem, in kleine Stückchen geschnittenen Spargel, Blumenkohl oder Portulack in eine Terrine und gießt Jus darüber.

### 22a) Jus-Suppe mit Eier-Gelee, oder ausgestochenen Eiern.

Quirle 10 ganze Eier und 4 bis 6 Dottern mit 1 Maas Milch, etwas Salz und Muskaten gut durch einander, laß es auf Wasser gar werden, stich mit einem scharfen Löffel dünne Scheibchen in die Terrine und gieß Jus darüber. — Die Eier-Gelee kann man auch dadurch verbessern, daß man etwas Bechamelle (Einl. §. 23.) und das recht fein gehackte Brustfleisch von einem weichgekochten Huhne dazu thut.

### 22b) Jus-Suppe mit indianischen Vogelnestern.

Man bricht für 10 bis 14 Personen ein Vogelnest in Stückchen, weicht sie 20 bis 24 Stunden in

warmes Wasser und kocht sie langsam kurzgehend eine gute Stunde in Bouillon oder Jus und mischt hierauf noch die erforderliche Bouillon, Jus oder auch eine gute Coulis darunter. S. Reg.

### 23) Jus=Suppe mit Façon=Nudeln.

Die Façon=Nudeln werden in vollem Wasser eine kleine Viertelstunde gekocht, in ein Haarsieb gethan, mit kaltem Wasser abgespühlt und Jus darauf gefüllt; dann läßt man sie auf schwachem Feuer ausquellen und versieht sie mit dem nöthigen Salze und etwas Muskatennuß.

Eben so verfährt man mit in kleine Stückchen gebrochenen Maccaroni.

### 24) Jus=Suppe mit Reis.

Man lasse den Reis im Wasser ziemlich bis zur Hälfte ausquellen, gieße das Wasser ab und spühle ihn mit kaltem, fülle gute Jus darauf, lasse ihn einigemal, bis zum Weichwerden, aufkochen und füge etwas Muskatennuß bei'm Anrichten hinzu.

Man kann auch zu den beiden Suppen Nr. 23. und 24. geriebenen Parmesankäse geben.

### 25) Jus=Suppe mit Perlgräupchen.

Die in Wasser ausgequollenen Perlgräupchen spühle mit kaltem Wasser ab, laß sie auf ein Haarsieb ablaufen, thue sie in einen Suppenkessel, fülle gute, nicht zu braune Jus darauf, thue etwas in Streifchen geschnittenen Spargel, Blumenkohl oder Portulack dazu und laß sie damit ein wenig kochen.

### 26) Jus=Suppe mit Blaukohl (Ol. Laciniata L.).

Wenn der Blaukohl durch Frost mürbe geworden ist, so nimmt man von 6 Stück das Beste heraus, wäscht und hackt es recht fein, läßt ¼ Pfd. But=

ter heiß werden und thut den gehackten Blaukohl dazu, schwitzt ihn auf langsamen Feuer, füllt Jus darauf und kocht alles; dann setzt man unter langsamen Rühren etwas Haidegrütze hinzu, läßt sie ausquellen und richtet die (auch gehörig gesalzene) Suppe an.

27) Jus-Suppe mit Weißkraut (Ol. capitata L.).

Schneide das Beste vom Weißkraute in Würfel, laß ½ Pfd. Butter braun werden, röste das Weißkraut darin, fülle Jus darauf und laß es weich kochen; dann schneide 2 in Bouillon gar gewordene und geschälte Bratwürste in dünne Scheiben und lege sie nebst einigen gerösteten Brotschnitten in die Terrine, versuche die Suppe wegen des Salzes und gib sie kochend heiß darüber.

28) Jus-Suppe mit Kartoffeln.

Gekochte und geschälte Kartoffeln werden mit dem Reibeisen gerieben und davon so viel in die Jus gethan, daß sie ziemlich dick wird, und so richte sie über geröstete Roggenbrot-Schnittchen an. — Auch kannst du etwas fein geschnittenen Sellerie und Porré (Allium Porrum L.) in Bouillon weich kochen und in die Suppe thun.

29) Jus-Suppe mit gefüllten Semmeln.

Schneide dünne, egale Scheibchen von Semmeln oder Milchbrot, thue zwischen die Scheiben etwas von dem Nr. 422. beschriebenen feinen Ragout (worunter jedoch nichts Saures sein darf), wende sie in Ei und geriebener Semmel um, backe sie in heißer Butter, lege sie in die Terrine und gib Jus darüber.

Auch kannst du kleine Nr. 449. beschriebene goldgelbe Brötchen (pains dorés) backen und in die Suppe thun, oder von dem Gehirne Klößchen formiren, solche in Ei und geriebener Semmel umwenden und ausbacken.

### 30) Jus-Suppe mit Aal.

Koche den in Stücken geschnittenen Aal mit Salz, etwas Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern, befreie ihn dann von der Haut und pflücke ihn in kleinen Stückchen und mit gerösteten Semmelschnitten in die Terrine; sodann nimm eine Hand voll junge Erbsen, etwas Spargel, Blumenkohl und in Streifchen geschnittene Möhren, koche alles in Bouillon weich und thue es in die Jus; salze die Suppe und richte sie über den Aal und die Semmeln an. — Statt des Aals kann man auch zerschnittene Schildkröte nehmen.

### 31) Suppe à la reine.

Auf 18 bis 20 Personen nimm 3 Pfd. Kalbfleisch und schneide es in Würfel nebst ¾ Pfd. magern Schinken; schneide 6 große Petersilienwurzeln, 2 Köpfe Sellerie, etwas Zwiebeln und Möhren in dünne Scheiben, schwitze in ¼ Pfd. Butter das Kalbfleisch, Schinken und Wurzelwerk, jedoch so, daß es ganz weiß bleibt, thue 2 gute Hände voll feines Mehl und 3 bis 4 in Scheiben geschnittene Semmeln dazu, rühre es um, fülle gute Bouillon darauf und laß sie 2 Stunden langsam kochen; schneide das Brustfleisch von 2 alten, in der Bouillon mit weich gekochten Hühnern in feine Streifen, stoße deren Gerippe in einem Mörser und laß sie mit in der Suppe verkochen; dann streich sie durch ein Haarsieb; eben so streiche ½ Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln mit 8 Eidottern und 1 Nösel süßen Rahm durch ein Haarsieb, legire unter beständigem langsamen Rühren die heiß gewordene Suppe damit, thue das nöthige Salz und etwas Muskatennuß hinzu und richte sie über die Hühnerfilets und Semmelschnitten an.

Auch kann man spanischen Topf von jungen Hühnern (s. Nr. 12.) in diese Suppe thun. Um sie

schön weiß zu haben, verfährt man mit dem Kalbfleische, wie in Nr. 33. angegeben ist.

32) Suppe à la Princesse.

Dieselbe Zubereitung, wie in der vorhergehenden Nr. 31. angegeben ist, nur nimmt man weniger Mehl dazu und statt dessen beinah ½ Pfund in Bouillon weichgekochte Perlgräupchen, legirt sie mit Eiern, Mandeln und Rahm und richtet sie über die in Streifen geschnittenen Hühnerbrüste an.

33) Suppe von Kalbfleisch-Coulis.

Damit diese Suppe schön weiß werde, läßt man das kleingeschnittene Kalbfleisch in warmen Wasser ausziehen und steif werden, worauf es in kaltem Wasser abgespühlt wird.

Von diesem Kalbfleische schwitze 3 bis 4 Pfund in ½ Pfd. Butter mit ¾ Pfd. kleingeschnittenen Schinken, 6 bis 8 Petersilienwurzeln, eben so vielen Zwiebeln, 2 Köpfen Sellerie und einigen Möhren, thue 2 Hände voll Mehl dazu, fülle Bouillon darauf und laß alles langsam auskochen; dann streich sie durch ein Haarsieb, laß sie heiß werden, quirle 8 Eidotter und 1 Nösel süßen Rahm durch einander, gib es durch ein Haarsieb und legire die Suppe damit, salze sie, thue etwas Muskatennuß dazu und richte sie über Semmelscheiben an. In diese Suppe kann man auch das Brustfleisch von zahmen Geflügel, in kleine Stückchen geschnitten, so wie Blumenkohl, Spargel, Klößchen oder Nocken thun.

34) Suppe von Wurzel-Coulis.

Man schwitze einen guten Theil Petersilienwurzeln, Sellerie, Zwiebeln und etwas Schinken. Die übrige Behandlung ist ganz wie Nr. 33.

35a) Braune Coulis-Suppe.

Man läßt 3 bis 4 Pfund in kleine Stücken geschnittenes Kalbfleisch, $\frac{3}{4}$ Pfund Schinken, 6 bis 8 Zwiebeln, 2 Köpfe Sellerie und einige Petersilienwurzeln in Butter unter öfterm Umrühren hellbraun werden, rührt 2 Hände voll Mehl darunter, füllt halb Jus und halb Bouillon darauf, thut, wenn sie nicht dick genug zu werden scheint, einige Semmeln dazu und läßt alles gehörig auskochen; dann streicht man sie durch ein Haarsieb, thut Salz und Muskatennuß dazu und richtet sie über geröstete Semmelscheiben oder gebackene Farce an (166.). Diese Suppen werden kräftiger, wenn man etwas frisches Wildpret oder wildes Geflügel in Fett oder Butter gar dünstet, kleine Stückchen davon in die Terrine legt, das Uebrige mit dem Gerippe zusammenstößt und es vor dem Durchstreichen in die Coulis einigemal mit aufkochen läßt.

— Eben so kann man auch das in kleine Stückchen geschnittene Fleisch von einem weichgekochten Kalbskopfe nebst einer halben Flasche Madeira oder Malaga dazu thun und sie damit heiß werden lassen, wie denn überhaupt der letzterwähnte geistreiche Zusatz den Wohlgeschmack der braunen Coulis-Suppen sehr erhöht.

Hat man vielleicht Schildkröten (Testudo europaea L.), so sind diese freilich dem Kalbskopfe weit vorzuziehen. Man kocht sie in Salzwasser ab, zerlegt sie in kleine Stücken, befreit sie von allem Ungenießbaren und richtet sie mit der Coulis-Suppe an.

35b) Auf gleiche Art wird auch die echte Schildkrötensuppe mit Madeira, etwas Rum, Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel bereitet, in welchem Gemische das von den Knochen abgelöste und zerschnittene Fleisch, wie vorgedacht, gekocht wird. — Nachgeahmt wird aber auch die Schildkrötensuppe un-

ter dem Namen Mockturtlesoop, wozu man statt des Schildkrötenfleisches Kalbsfüße, ein Rebhuhn, Krammetsvögel oder eine Ente nimmt, Madeira hinzufügt (oder auch echten Malaga) und das Ganze mit Porré würzt.

36) Suppe von Feldhühnern mit Kastanien.

Man lasse 3 bis 4 Feldhühner, wie zum Braten, mit etwas Schinken, einigen Zwiebeln und ½ Pfund Kastanien gar werden, schneide dann das Brustfleisch in Streifen und lege es nebst ½ Pfund in Jus mit 2 bis 3 Loth Zucker weich und kurz eingekochten Kastanien in die Terrine, stoße die Gerippe im Mörser, thue sie nebst dem in der Casserolle, wo die Feldhühner gar gemacht worden, in eine eben beschriebene Coulis und lasse sie noch etwas kochen; dann streiche man sie durch ein Haarsieb, lasse sie wieder heiß werden und richte sie mit dem nöthigen Salze und Muskaten über das in der Terrine Befindliche an. — Man kann auch die Kastanien weglassen und die Suppe blos mit Feldhühnern oder jungen Tauben geben.

37) Suppe von Feldhühnern mit spanischem Topfe.

Laß einige Feldhühner in der 35. beschriebenen Coulis mit gar werden, stoße sie im Mörser, thue sie wieder zu der Coulis und streiche sie durch ein Haarsieb. Zum spanischen Topfe laß 2 bis 3 Feldhühner in ¼ Pfund Butter mit etwas Schinken und Zwiebeln, so daß alles braun ansetzt, gar werden; dann schneide das Brustfleisch davon, die Gerippe stoße im Mörser, thue sie wieder in die Casserolle, rühre 1 Eßlöffel voll Mehl darunter, fülle 1½ Maas Jus, Bouillon oder von der Coulis-Suppe darauf, laß es einigemal aufkochen und streich es durch ein Haarsieb; das Brustfleisch schneide so fein, als im-

gend möglich, stoße die Hälfte mit 8 bis 10 Eiern im Mörser, thue die oben durchgestrichene zweite Coulis, welche kalt sein muß, dazu, und streiche alles kräftig durch's Haarsieb, thue das noch übrige Brustfleisch und Muskaten dazu und laß es auf Wasser gar werden, stich mit einem Löffel kleine Stückchen davon in die Terrine und gib die Suppe darüber. — Will man diese Suppe nicht mit dem spanischen Topfe geben, so schneide man die Feldhühnerbrüste in Streifen und thue etwas Semmeln dazu.

88) Suppe von jungen Tauben mit spanischem Topfe.

Nimm 8 bis 10 junge Tauben und thue dasselbe, wie Nr. 37. gelehrt worden ist.

Wer den spanischen Topf noch feiner haben will, der nehme das gesammte Brustfleisch, nachdem es fein gehackt ist und streiche es kräftig mit durch's Haarsieb.

89) Soupe purée von Kräutern.

Schneide ein gut Stück magern Schinken und 2 Pfund Kalbfleisch in Würfel und etwas Sellerie, Zwiebeln, Blumenkohl, Petersilienwurzeln und Möhren in Scheiben, schwitze alles zusammen in Butter, mische 2 Hände voll Mehl dazu, ingleichen etwas gut gewaschenen Sauerampfer, Kerbel, Pimpinelle, Portulak, Tripmadam, 2 Köpfe Salat und eine Hand voll Petersilie, fülle halb Jus und halb Bouillon darauf, laß alles recht weich kochen, nimm das Fett davon und streich sie durch's Haarsieb, mache sie heiß und gib sie über geröstete Semmel, lege nach der Personenzahl verlorne Eier (Nr. 11.) in die Suppe und gib sie zur Tafel.

Sind die Gartengewächse noch jung, so kocht man sie in Bouillon weich und thut sie in die Terrine; dann kann man die Eier weglassen. — Auch

kann man spanischen Topf von Kräutern (Nr. 18.) in die Suppe thun.

40) Suppe von Teltauer (Märkschen) Rüben.

Man schwitze ¾ Pfund in Scheiben geschnittenen Schinken, einige Zwiebeln, Sellerie, Petersilienwurzeln und 4 bis 5 Hände voll teltauer Rüben braun, rühre 2 Hände voll Mehl darunter, fülle halb Jus und halb Bouillon darauf und lasse alles recht weich kochen; dann streiche man es durch ein Haarsieb, salze die Suppe und richte sie über etwas in Scheibchen geschnittene, in Jus mit ein wenig Zucker erweichte und kurz eingekochte teltauer Rüben oder Kastanien und Semmelscheiben an.

41) Suppe von weißen Rüben.

Wenn die weißen Rüben noch jung und zart sind, so werden sie geschält, nebst einigen Zwiebeln, Sellerie und ¾ Pfund Schinken in Scheiben geschnitten, in Butter unter öfterm Umrühren hellbraun geröstet, 2 Hände voll Mehl darunter gemischt und dann wird halb Jus und halb Bouillon darauf gefüllt, alles mit einigen Semmelscheiben weich gekocht, durch das Haarsieb gestrichen und die Suppe, wenn sie gehörig gesalzen ist, über im Ofen oder Butter geröstete Semmelscheiben angerichtet.

42) Suppe von Linsen mit halbgeräucherter Bratwurst.

Koche die Linsen ganz weich; einige Löffel voll behalte zurück, die übrigen rühre so viel als möglich zu Brei; dann laß ½ Pfund Butter in einer Casserolle braun werden, thue ½ Pfund klein geschnittenen Schinken, etwas Zwiebeln, Sellerie, Petersilienwurzeln und Möhren dazu, röste es braun, mische eine Hand voll Mehl darein, fülle halb Jus und halb Bouillon darauf, laß alles gehörig auskochen, thue

die zu Brei gerührten Linsen dazu und streich sie durch's Haarsieb; dann laß 2 halbgeräucherte (angelaufene) Bratwürste einigemal in Wasser aufkochen, schneide sie, nach davon getrennter Schaale, in dünne Scheiben, lege diese nebst den zurückbehaltenen Linsen in die Terrine, röste etwas in Würfel geschnittene Semmel in Butter nebst ein wenig ganz fein gehackter Zwiebel, füge sie dazu, laß die Suppe unter beständigem Rühren heiß werden, salze sie und richte sie über die Bratwürste an. — Auch kann man statt der Bratwurst eingesalzenes Schweinsmaul, Ohren rc., welche man ebenfalls in Streifen schneidet, in die Suppe thun.

### 43) Suppe von jungen Erbsen.

Schwitze 2 Pfund in kleine Stückchen geschnittenes Kalbfleisch, ¼ Pfund Schinken, einige Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzeln in ¼ Pfd. Butter auf schwachem Feuer unter öfterm Umrühren so, daß es weiß bleibt; rühre 3 Eßlöffel voll Mehl darunter, fülle Bouillon darauf, laß alles gehörig auskochen und streiche es durch ein Haarsieb; unterdessen schwitze 2 Maas ausgebrochene Gartenerbsen in Butter, laß sie in ein wenig Bouillon recht weich kochen und streiche sie durch's Haarsieb zur Suppe; sodann laß eine gute Hand voll Petersilie in kochendem Wasser mit ein wenig Salz einigemal aufkochen, drücke sie im Durchschlage aus, schneide sie recht fein, streich sie durch's Haarsieb, färbe damit die heiße Suppe, salze sie, thue etwas Muskatennuß dazu und richte sie über in kleine Würfel geschnittene und in Butter geröstete Semmeln an. — Man kann auch etwas von den in Butter geschwitzten Erbsen in die Terrine thun, so wie auch weich gekochte und in Streifchen geschnittene Artischocken-Boden. — Will man dieser Suppe noch einen feinern Geschmack geben, so

sticht man kleine Stückchen spanischen Topf von Petersilie, Spinat und Blumenkohl hinein.

44) Suppe von trocknen Erbsen.

Zu 1½ Maas trockner Erbsen, welche man weich gekocht durch einen Durchschlag rührt, wird ½ Pfund in Scheiben geschnittener Schinken, nebst einem guten Theil Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzeln in ½ Pfund Butter geschwitzt, 1 Eßlöffel voll Mehl darunter gerührt und die Erbsenmasse mit Bouillon darauf gefüllt. Man läßt alles mit einem Lorbeerblatt und 8 bis 10 Blättern Thymian (Th. vulgaris) gehörig auskochen, streicht die Suppe durch's Haarsieb, salzt sie, reibt etwas Muskatennuß hinzu, färbt sie mit Petersilie und Spinat (Spinacia oleracea) und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an.

Wenn man diese Suppe nicht färben will, so lasse man dies weg und gebe hinein eingesalzenes, weichgekochtes Schweinsmaul, Rindsmagen oder Bratwurst, ersteres in kleine Stücken zerschnitten.

45) Suppe von weißen Bohnen.

Rühre die weichgekochten Bohnen durch den Durchschlag, schwitze ½ Pfund kleingeschnittenen Schinken, Sellerie, Zwiebeln und Petersilienwurzeln in Butter, jedoch nicht braun; thue so viel Bohnen, daß die Suppe dick genug wird, nebst Bouillon dazu, laß alles darin weich kochen, streich sie durch's Haarsieb, salze sie, reibe Muskatennuß darauf und richte sie über geröstete Semmelwürfel an.

46) Suppe von Karpfen.

Man schneide 2 Pfund Kalbfleisch, ¼ Pfund magern Schinken, 2 Köpfe Sellerie, etwas Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Möhren in Scheiben, schwitze

es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, thue 2 Hände voll Mehl dazu, rühre es um und fülle gute Bouillon darauf. Dann schuppe man 2 Karpfen von mittlerer Größe, schneide alles Fleisch davon und lege es zurück; nehme sie aus, wasche sie gehörig ab und thue sie zu der Suppe, lasse alles auskochen, streiche sie durch ein Haarsieb, hacke das abgeschnittene Fleisch recht fein, lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter auf dem Feuer heiß werden, schwitze etwas feingehackte Zwiebeln und Petersilie darin, thue das gehackte Fischfleisch, 4 ganze Eier und 6 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln dazu, rühre es auf dem Feuer ab und stoße es mit 6 ganzen Eiern, einer Kaffeetasse voll sauern Rahm, etwas Salz und Muskatennuß gut durch einander. Dann streiche man eine Casserolle mit Butter aus, thue die Farce hinein und backe sie, lasse sie dann etwas erkalten, schneide dünne Scheiben davon und lege sie, nebst etwas Semmel, in die Terrine. Die Suppe muß gehörig heiß und mit 8 Eidottern und $\frac{1}{2}$ Nösel süßen Rahm legirt, sodann aber mit gehörigem Salze und geriebener Muskatennuß versehen, über das Obbeschriebene angerichtet werden. Auch kann man diese Suppe braun machen, wenn man das Kalbfleisch röstet und halb Jus und halb Bouillon darauf füllt.

47) Suppe von Krebsen.

Von $1\frac{1}{2}$ Schock Krebsen schneide die Füße und etwas Scheeren ab, thue die Krebse in kochendes Wasser und laß sie einigemal aufkochen, brich sie aus, stoß die Schaalen in einem Mörser, füge $\frac{3}{4}$ Pfund Butter dazu und laß sie in einer Casserolle auf schwachem Feuer unter öfterm Umrühren so lange schwitzen, bis die Krebsbutter anfängt zu steigen. Dann thue sie sofort in eine kleine Serviette und drücke sie heraus. Die zurückgebliebenen Schaalen lege wieder

in die Casserolle, nebst 2 Anrichtelöffeln voll Bouillonfett, 2 Pfund in Würfel geschnittenen Kalbfleisch, ¾ Pfund magern Schinken und etwas Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Sellerie und Möhren, schwitze es noch etwas auf langsamen Feuer, thue eine gute Hand voll Mehl dazu, rühre es um und fülle gute Bouillon darauf. Dann laß alles gehörig auskochen, stoße die abgeschnittenen rohen Krebsfüße im Mörser recht fein, thue 5 bis 6 ganze Eier dazu, nebst 3 Maas (1 Tag alte) Milch, streiche sie durch's Haarsieb, drücke den Saft von einer halben Citrone dazu und laß es auf dem Feuer unter langsamen Rühren wie Käse zusammenlaufen: so gieß es auf den untern Theil des Haarsiebs, daß es abläuft. Dies nennt man Krebs-Matten. Davon schneide kleine Stückchen und lege sie sammt den abgeputzten Krebsschwänzen um Semmelscheiben in die Terrine. Nun streiche die Suppe durch's Haarsieb, schwitze in der zurückbehaltenen Krebsbutter das zum Dickwerden der Suppe erforderliche Mehl, gieße die Suppe darauf, laß sie auf dem Feuer unter beständigem Umrühren kochend heiß werden, gib sie durch einen Durchschlag, füge Salz und Muskatennuß hinzu und richte sie über Krebs-Matten ꝛc. an.

### 48) Suppe von Krebsen auf eine leichtere Art.

Wenn von 50 bis 60 Krebsen die rothen Schaalen recht fein gestoßen sind, so schwitze man sie in ¾ Pfund Butter mit ¼ Pfund Schinken, 3 bis 4 Zwiebeln und 1 Kopf Sellerie auf schwachem Feuer unter öfterm Umrühren, bis die Butter anfängt zu schäumen (steigen), rühre dann so viel Mehl darunter, daß die Suppe dick genug wird, schwitze es noch ein wenig, fülle Bouillon darauf, lasse sie einmal aufkochen, streiche sie durch's Haarsieb, thue Salz, Muskaten und etwas Zucker dazu und richte die Suppe

über in Streifen geschnittenes Hühnerfleisch, Krebsschwänze und Semmelscheiben, oder über weichgekochten Spargel, Blumenkohlklößchen und Morcheln an. Man kann auch in Bouillon ausgequellten Reis darunter mischen.

49) Suppe von Rindsfarce.

Röste 2 Pfund in Würfel geschnittenes Kalbfleisch, nebst ¾ Pfund magern Schinken, 4 bis 6 Zwiebeln, 2 Köpfe Sellerie, Petersilienwurzeln und Möhren in ¼ Pfund Butter gelbbraun, thue eine kleine Hand voll Mehl dazu, rühre es um, fülle halb Jus, halb Bouillon darauf und laß alles gut auskochen; dann streiche es durch ein Haarsieb und setze es bei Seite, bis es kalt ist. Hacke hierauf 2 Pfd. mageres Rindfleisch ganz fein und stoße es, nebst 10 ganzen Eiern und 6 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, im Mörser durch einander, thue so nach und nach die kalte Suppe dazu, rühre sie durch den Durchschlag und laß sie, unter beständigem langsamen Umrühren, einmal aufkochen, dann aber richte sie, nach beigebrachtem Salz und Muskatennuß, an.

50) Suppe von Hühnerfarce für 10 bis 12 Personen.

Schwitze 2 Pfund klein geschnittenes Kalbfleisch, ½ Pfund rohen Schinken, etwas Sellerie, Zwiebeln und Petersilienwurzeln in Butter, thue eine Hand voll Mehl dazu, fülle Bouillon darauf, laß alles aufkochen, streiche es durch's Haarsieb und laß es kalt werden. Dann schneide das Brustfleisch von 2 alten Hühnern recht fein, stoße es im Mörser mit 4 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln und 8 ganzen Eiern gut durch einander, thue die kalte Suppe dazu, rühre sie durch einen Durchschlag und laß sie, unter langsamen Rühren,

einmal gelinde aufkochen und nach erfolgtem Salzen und Einreiben der Muskatennuß richte sie an.

51) Suppe von Kastanien.

2 Pfund Kalbfleisch, $\frac{3}{4}$ Pfund magern Schinken, etwas Sellerie, Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Möhren schneide in Scheiben und schwitze es in Butter hellbraun, thue eine Hand voll Mehl dazu und fülle halb Jus und halb Bouillon darauf, lege einige Semmelrinden dazu, laß es gehörig auskochen und streich es durch's Haarsieb. Hierauf koche $1\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Kastanien in Bouillon recht weich, streich sie durch's Haarsieb zu der Suppe, thue ein wenig Zucker und das nöthige Salz daran, laß sie heiß werden und richte sie über Semmelscheiben an.

52) Zwiebel-Coulis.

Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Schinken in Scheiben und laß sie, nebst 14 bis 16 großen Zwiebeln und einem Kopfe Sellerie, in $\frac{1}{2}$ Pfund Butter gelbbraun rösten, thue eine gute Hand voll Mehl, nebst Semmelrinden dazu, fülle es mit halb Jus und halb Bouillon auf, laß alles gehörig auskochen, streich es durch ein Haarsieb, salze die Suppe, laß sie unter beständigem Aufziehen heiß werden und richte sie über geröstete Semmel an.

53) Leipziger Allerlei.

Setze 2 alte Hühner an, thue, wenn sie abgeschäumt sind, einen Kopf Sellerie, eine Zwiebel, Petersilienwurzel, Lorbeerblatt und etwas Salz dazu und laß sie langsam weich kochen. Hernach laß 12 Loth in Wasser abgebrühten Reis, nebst etwas kleingeputztem Blumenkohl und Sellerie in der Hühnerbouillon weich werden, mache Klößchen von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, welche — nicht zergangen, aber — so weich sei, daß man eine Hand voll geriebener Semmel und 6 Ei-

dottern darunter rühren kann, thue etwas Muskatennuß und ein wenig Salz dazu; mache — nach vorgängiger Probe, wie bei Nr. 9. — die Klößchen, koche sie in der dünnen Reissuppe in 5 Minuten gar; dann mische die Krebs=Coulis (Einleit. §. 20.), nebst dem erforderlichen Salze, etwas Muskatennuß und die Krebsschwänze darunter und richte sie über die kleingeschnittenen Hühner an. — Man kann auch etwas in Butter geschwitzte Champignons oder Morcheln mit dazu nehmen. Nicht weniger kann man diese Suppe von jungen Hühnern oder Tauben, vorzüglich von Kapaunen, so wie von Kalbsbrust machen. — Im Frühjahr, wenn es noch keine Krebse gibt, nimmt man etwas mehr Reis und fügt einigen Spargel dazu.

Noch ist im Allgemeinen zu bemerken, daß man alle Speisen, welche man mit Krebsbutter fertig macht, nicht lange stehen lassen darf, weil sonst, welches fehlerhaft ist, die Krebsbutter wieder oben hin kommt. Man kann also lieber die gestoßenen Krebsschaalen mit Butter und einem Stückchen kleingeschnittenen Schinken und einer Zwiebel langsam schwitzen, bis es ziemlich Zeit zum Anrichten ist; dann thut man einige Eßlöffel voll Mehl dazu, schwitzt es noch ein wenig, füllt Bouillon darauf, läßt es noch einmal aufkochen und streicht es durch's Haarsieb. Diese Art ist der erstern vorzuziehen, indem man dadurch mehr Kraft erhält.

### 54) Wein=Suppe.

Einen Eßlöffel voll Mehl rühre mit ein wenig kaltem Wasser glatt, schlage 10 Eidottern dazu, mische es tüchtig durch einander, bringe 2 Quart oder Maas Franzwein, nebst 1 guten Nösel Wasser dazu, ingleichen den nöthigen Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, 1 Stück ganzen Zimmt

und ¼ Pfund frische Butter, rühre die Suppe auf dem Feuer ab und richte sie über Semmelwürfel an. Wem diese Suppe zu stark scheint, der nehme etwas mehr Wasser; auch kann man halb Bier (Breihahn) und halb Wein nehmen.

55) Suppe von Heidelbeeren.

Man kocht getrocknete Heidelbeeren mit etwas Semmelrinde weich, streicht sie durch's Haarsieb, thut zu 3 Maas Suppe 1 Bouteille Wein, den nöthigen Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen abgerieben ist, nebst dem Citronensaft und etwas gestoßenen Zimmt und richtet die heißgemachte Suppe über Semmelwürfel an.

56) Suppe von Kirschen.

Auf 4 Maas Suppe stößt man 1½ Pfund getrocknete Kirschen im Mörser, kocht sie in Wasser mit einigen Semmelrinden, um sie dick zu machen, streicht sie durch's Haarsieb, thut 1 Bouteille Franzwein, den nöthigen Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, nebst dem Safte und etwas gestoßenen Zimmt dazu, läßt die Suppe heiß werden und richtet sie über Semmelwürfel an.

57) Suppe von Hagebutten.

Getrocknete Hagebutten werden mit einigen Semmelrinden recht weich gekocht, durch's Haarsieb gestrichen, nach Verhältniß Wein, eine auf Zucker abgeriebene Citronenschaale sammt dem Saft, dem nöthigen Zucker und Zimmt darein gethan und die Suppe, welche man heiß werden läßt, wird über Semmelwürfel angerichtet.

58) Suppe von Aepfeln.

16 bis 18 geschälte Borsdorfer Aepfel werden in Wasser mit etwas Zimmt weich gekocht und durch's

Haarsieb gestrichen, dann wird das nöthige Wasser, nach Verhältniß Wein und Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben worden, nebst dem ausgedrückten Safte dazu gethan und die Suppe mit Makronen, Semmeln oder Zwieback angerichtet.

Eben so wird verfahren mit Mirabellen, Reineclauden, Johannes-, Him- und Erdbeeren.

59) Milch-Suppe mit Schnee-Nocken.

Man setze 4 Maas Milch mit einem Stückchen Zimmt (besser Vanille) und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auf's Feuer, schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, thue 4 Loth gesiebten Zucker dazu, steche Nocken davon in die kochende Milch, lasse sie einigemal aufkochen, hebe sie mit einem Schaumlöffel in die Terrine, legire die Milch mit 6 bis 8 Eidottern und gebe sie durch ein Haarsieb zu den Nocken. Auch kann man einige kleine Biscuits oder Makronen darauf legen.

60) Chocoladen-Suppe.

Man lasse 3 Maas Milch mit $\frac{1}{2}$ Pfund geriebener Chocolade, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und, wenn man will, etwas Vanille und ganzem Zimmt ein wenig kochen, legire sie dann mit 4 bis 6 Eidottern, welche mit etwas Milch gut durch einander gequirlt sind und richte sie über fein geschnittene, im Ofen geröstete Semmeln oder Zwieback an.

Oder:

Schlage das Weiße von 4 Eiern zu steifem Schnee, mische eine Hand voll gestoßenen Zuckers und eben so viel geriebene Chocolade darunter, stich mit einem Löffel Nocken in die kochende Suppe und legire sie mit 6 Eidottern.

Oder:

Man backe statt der Semmeln etwas von der Masse vom Reisauflauf ohne Citronen mit etwas geriebener Chocolade, eines schwachen halben Fingers dick auf einer butterbestrichenen blechernen Schüssel und schneide kleine Stückchen davon.

Oder:

Man quirle 6 Eidottern und 4 ganze Eier mit 1 Nösel süßen Rahm, etwas geriebener Chocolade und Zucker gut durch einander, lasse es auf kochendem Wasser gar werden, steche mit einem scharfen blechernen Löffel schwache Scheibchen in die obenbeschriebene Suppe und lege kleine Biscuits darauf.

## Anhang.

### 61a) Kalte Milch.

Mit einigen Schnee-Nocken und Eiern mache nach Nr. 59 eine Milch-Suppe und laß sie kalt werden; stoß dann 7 bis 8 getrocknete Magenhäutchen von jungen Hühnern zu Pulver mit 4 Loth Zucker; thue 1 Nösel süßen Rahm dazu, streich es durch ein Haarsieb, laß es in einem Topfe mit heißem Wasser an einem heißen Orte so lange stehen, bis man Nöckchen davon herausstechen kann, und so gib diese kalte Milch zur Tafel. In Ermangelung der Magenhäutchen nimmt man 2 Eier und 4 Dottern.

### 61b) Kalte Milch mit Ananas.

Unter eine mit Zucker und Zimmt — oder ein wenig Vanille oder Citronenschaale — abgekochte, mit Eiern legirte, durch's Haarsieb gestrichene und dann kalt gewordene Milch mische eine geschälte, auf dem Reibeisen geriebene Ananas nach Belieben ganz oder

zum Theil und richte sie mit Makronen, Biscuit oder Zwieback sogleich an.

Eben so verfahre mit Wald-Erdbeeren.

### 62) Kalte Milch auf eine andere Art.

3 Maas Milch setzt man mit 12 Loth Zucker, etwas ganzem Zimmt und Citronenschaale auf's Feuer, quirlt indessen 6 bis 8 Eidottern und ½ Nösel Milch durch einander, legirt damit die kochende Milch und gießt sie durch's Haarsieb in die Terrine; wenn sie kalt ist, thut man in kleine Stücken gebrochenen Zwieback, Biscuit oder Makronen darauf; unterdessen muß 1½ Nösel guter süßer Rahm zu steifem Schnee geschlagen und mit etwas fein gestoßener Vanille und 4 Loth Zucker vermischt sein, wovon man einen Berg auf die Milch macht und sie sogleich zur Tafel gibt.

### 63) Kaltschaale von rothem Weine mit Sago.

Man läßt ½ Pfund gut gelesenen und gewaschenen Sago in vollem Wasser ausquellen, gießt das Wasser davon, spült ihn einigemal mit kaltem Wasser, bis er nichts Schleimiges mehr hat, läßt im Haarsiebe das Wasser davon ablaufen und gibt ihn, nebst 3 Bouteillen rothen Wein, ½ Maas Wasser, dem nöthigen Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen und 1 Orange abgerieben ist, sammt dem Safte und etwas gestoßenem Zimmt in die Terrine.

### 64) Kaltschaale von rothem Weine mit Kirschen.

Entkernte Herzkirschen kocht man in etwas Wasser und Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale weich, läßt sie kalt werden, thut sie in die Terrine, füllt 3 Theile rothen Wein und 1 Theil Wasser darauf, mischt den nöthigen auf Citronen abgeriebenen

Zucker und Saft dazu und gibt sie mit zerstückelten Makronen zur Tafel.

Auch kann man diese Kaltschaale ohne Kirschen mit gebröckelten Wasserbretzeln, welche man 1 Stunde weichen läßt, bereiten; statt des rothen Weins nimmt man dann weißen.

### 65a) Wein-Kaltschaale mit Reis oder Perlgräupchen.

Man läßt ½ Pfund Reis in vollem Wasser, jedoch so, daß er ganz bleibt, ausquellen, spült ihn einigemal mit kaltem Wasser ab und läßt im Haarsiebe das Wasser ablaufen; dann thut man ihn, nebst 3 Bouteillen weißen Wein und ½ Maas Wasser, auch dem erforderlichen Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben ist, sammt dem Safte in die Terrine und rührt alles langsam unter einander.

### 65b) Kaltschaale mit Erdbeeren rc.

Man macht sie von 3 Theilen Wein und 1 Theil Wasser mit dem nöthigen Zucker, Citronen und Zimmt, thut gut gewaschene Erd- oder Himbeeren — oder entkernte Kirschen, geschälte und zerschnittene Aprikosen, Pfirsiche — und zerbröckelte Wasserbretzeln dazu.

---

## Zweites Kapitel.

## Saucen.

### 66) Sauce von frischen Champignons.

Champignons, welche unten noch ungeöffnet sind, werden geputzt und in dünne Scheiben geschnitten, mit Citronenschaale in Butter geschwitzt, bis ihr eigener Saft eingekocht ist, weiße Coulis darauf gegeben, etwas Citronensaft darauf gedrückt und mit einigen Eidottern legirt. — In Ermangelung der Cou-

lis schwitzt man Mehl in Butter, füllt Bouillon darauf, läßt es mit Citronenschaale, etwas Wein und einem Lorbeerblatte verkochen und gibt es durch's Haarsieb zu den Schwämmen.

### 67) Sauce von eingemachten Champignons.

Man lasse 1 Maas braune Coulis mit ¼ Bouteille weißen Wein und Citronenschaale verkochen und thue etwas eingemachte Champignons, nebst dem Safte von einer Citrone hinzu.

### 67) Austernsauce.

Laß 1 Maas weiße Coulis mit ¼ Bouteille weißen Wein und Citrone verkochen, thue 30 Austern, nebst dem Saft von einer Citrone dazu und legire sie mit 4 Eidottern.

### 69) Muschelsauce.

Rühre ¼ Pfund Butter mit 6 bis 8 Eidottern zu Schaum, füge einen Löffel voll Mehl hinzu, fülle ½ Bouteille Wein und 1½ Nösel Bouillon darauf, rühre sie mit Citronenschaale und einem Lorbeerblatt auf dem Feuer oder auf kochendem Wasser ab und thue 20 bis 24 abgeputzte Muscheln, Citronensaft, ein wenig Zucker und das nöthige Salz dazu. —

Man kann die Austernsauce auf dieselbe Art verfertigen.

### 70) Gurkensauce.

Schäle Essiggurken und schneide das Fleisch davon in kleine Stückchen, laß sie in brauner Coulis mit Wein und Citronenschaale ¼ Stunde kochen und drücke den Saft von einer Citrone dazu.

### 71) Sauce von frischen Gurken.

Das Fleisch von einigen frischen jungen Gurken in kleine Stückchen geschnitten, in Butter weich ge-

schwitzt und in die Nr. 67 beschriebene Sauce gethan. Auch kann man sie nach Nr. 90 verfertigen.

72) Sauerampfersauce.

Einen guten Theil Sauerampfer schwitze in Butter und zwar so lange, bis die Feuchtigkeit eingekocht ist; dann gib gute mit Wein und Citronenschaale verkochte weiße Coulis darauf, legire es mit einigen Eidottern und streiche es durch ein Haarsieb. Diese Sauce muß etwas dick sein und darf nach dem Durchstreichen nicht wieder kochen.

In Ermangelung der Coulis schwitze man etwas Schinken, Zwiebel, Citronenschaale und ein Lorbeerblatt mit bei dem Sauerampfer, rühre Mehl darunter, fülle Bouillon und etwas Wein darauf und lasse sie kochen, legire sie und streiche sie durch.

73) Braune Trüffelsauce.

Man läßt 1 Maas braune Coulis mit ¼ Bouteille weißen Wein und Citronenschaale verkochen, thut etwas geputzte Trüffeln dazu, drückt den Saft von einer Citrone hinein und versucht sie wegen des Salzes.

74) Weiße Trüffelsauce.

Ein Maas weiße Coulis läßt man mit ¼ Bouteille weißen Wein und Citronenschaale verkochen, thut die geputzten Trüffeln, nebst dem Safte von ½ Citrone dazu und legirt sie mit 3 bis 4 Eidottern.

75) Olivensauce.

Aus den Oliven schneidet man die Kerne behutsam und dreht sie wieder zusammen. Dann verkocht man 1 Maas braune Coulis mit ¼ Bouteille weißen Wein und Citronenschaale und thut die Oliven nebst dem Safte von ½ Citrone dazu.

76) Braune Capernsauce.

Eben so, wie Nr. 73. Statt der Trüffeln nimmt man Capern und fügt eingemachten türkischen Weizen oder in Essig eingemachten Spargel dazu.

77) Sauce Glacée.

Braune Coulis läßt man mit weißem Wein und Citronenschaale verkochen und thut etwas Glacée, nebst dem Safte von ½ Citrone hinzu.

78) Abgerührte weiße Capernsauce.

Auf 8 bis 10 Personen rührt man ¼ Pfund Butter mit 6 Eidottern und einem guten Eßlöffel voll Mehl durch einander und nach und nach ¼ Bouteille weißen Wein, ein wenig Weinessig und ein gutes Nösel fette Bouillon darunter, thut dann Citronenschaale, ein Lorbeerblatt und ein wenig Zucker dazu, rührt sie auf dem Feuer ab und fügt, wenn die Citronenschaale und das Lorbeerblatt herausgenommen worden, die Capern hinzu. Eben so macht man

79) Senfsauce,

indem statt der Capern 2 Eßlöffel voll Senf genommen werden.

80) Sardellensauce.

Man schneidet ¼ Pfund rohen Schinken, 2 Zwiebeln und 6 Schalotten in dünne Scheiben, schwitzt es mit einem Anrichtelöffel voll fetter Bouillon in ¼ Pfund Butter auf schwachem Feuer, bis die Feuchtigkeit eingekocht ist, läßt es kalt werden und rührt 5 bis 6 Eidottern, nebst einem guten Löffel voll Mehl darunter. Dann gib 1 Nösel Bouillon, ¼ Bouteille weißen Wein, etwas Weinessig, Citronenschaale, ein Lorbeerblatt und 6 gewaschene Sardellen dazu, rühre die Sauce auf dem Feuer ab, streich sie durch's

Haarsieb, gib noch ein Stückchen frische Butter dazu und salze sie.

Uebrigens darf man alle durch's Haarsieb gestrichenen Saucen dieser Art nicht wieder kochen lassen.

Man kann mit der hier beschriebenen Sauce, so wie es die Verhältnisse bestimmen, verschiedene Abänderungen machen und statt der Sardellen, wenn sie abgerührt und durchgestrichen ist, Trüffeln, Champignons, Austern, Muscheln ꝛc. nehmen und ein wenig Zucker daran thun.

### 81) Morchelsauce.

Schwitze etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilie in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 1 Löffel Mehl, fülle 1 Nösel gute Bouillon darauf, laß es einmal aufkochen, gib geputzte und klein geschnittene Morcheln, ein wenig Muskatennuß und Salz dazu.

### 82) Hachésauce.

Hacke 6 bis 8 Schalotten, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Löffel voll Capern, 2 geputzte Sardellen, einige Blätter Dragun und ein wenig Thymian recht fein, schäle eine frische Gurke, entkerne sie und schneide sie recht fein. Alles dies koche in einer Casserolle, mit einem Theetassenköpfchen voll Weinessig, zugedeckt kurz ein, fülle ein gutes Nösel braune Coulis darauf, gib $\frac{1}{4}$ Bouteille weißen Wein und etwas Citronenschaale dazu und laß es damit verkochen. Man kann auch etwas geputzte Trüffeln und Morcheln mit zu dieser Sauce nehmen.

### 83) Orangensauce.

Man schneide die Schaale von einer großen Orange in Streifchen, lasse sie in 1 Maas brauner Coulis mit $\frac{1}{4}$ Bouteille weißen Wein und Citronenschaale weich kochen und drücke den Saft von der

Orange dazu. — Statt des weißen Weins kann man auch rothen und etwas Zucker nehmen.

### 84) Dergleichen auf eine andere Art.

Braune Coulis läßt man mit $\frac{1}{4}$ Bouteille Wein, Citronenschaale, $\frac{1}{2}$ Schote Vanille oder einem Stückchen Zimmt verkochen, gibt sie durch's Haarsieb und thut das Gelbe von einer Orange, auf Zucker abgerieben, nebst deren Saft dazu.

### 85) Schalottensauce.

12 bis 14 Schalotten schneide recht fein, koche sie in einer Casserolle mit einem Theetassenköpfchen voll Weinessig, zugedeckt ganz kurz ein, gib 1 Maas braune Coulis, $\frac{1}{4}$ Bouteille weißen Wein und die Schaale von einer halben Citrone dazu und laß sie damit verkochen. — In die braune Sauce kann man auch ein wenig Zucker thun, wodurch sie einen höhern Gout erhält.

### 86) Aciasauce.

Man lasse 1 Maas braune Coulis mit $\frac{1}{4}$ Bouteille Wein und Citronenschaale verkochen, schneide die Acia in kleine Stücken und thue sie, nebst dem Safte einer halben Citrone dazu.

### 87) Sauce Robert.

Laß 1 Maas braune Coulis mit Wein und Citronenschaale verkochen, schneide 2 Zwiebeln von mittler Größe in grobe Würfel, röste sie in Butter hellbraun, gib die Coulis darauf, laß sie einmal aufkochen und mische den Saft von einer Citrone und einen guten Löffel voll Senf dazu.

### 88) Sauce à l'Italienne.

Auf 8 bis 10 Personen schneidet man so fein, als möglich, 8 Schalotten, eine halbe Zwiebel, einen

Löffel voll Capern, 2 geputzte Sardellen, einige Blätter Dragun und Thymian, schwitzt es in 3 Löffel voll Provencer-Oel und gibt 1 Nösel weiße Coulis, $\frac{1}{4}$ Bouteille weißen Wein und Citronenschaale dazu. Man läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen, drückt den Saft von einer Citrone dazu und legirt sie mit 3 bis 4 Eidottern.

89) Kräutersauce.

6 bis 8 Blätter Dragun, ein wenig Thymian und Basilikum, 6 Schalotten, etwas Zwiebeln und ein Löffel voll Capern werden recht fein geschnitten, mit einem Theetassenköpfchen Weinessig kurz eingekocht, $1\frac{1}{2}$ Nösel braune Coulis, $\frac{1}{4}$ Bouteille weißer Wein und Citronenschaale dazu gethan und noch eine Viertelstunde langsam gekocht.

90) Gewöhnliche Zwiebelsauce.

Man röste Mehl mit etwas Zucker in Butter braun, thue fein gehackte Zwiebeln dazu und röste sie so lange mit dem Mehle, bis sie anfangen gelblich zu werden, fülle gute Bouillon darauf, lasse sie mit Citronenschaale und einem Lorbeerblatte einigemal aufkochen und drücke Citronensaft dazu.

Mit dieser Sauce können verschiedene Abänderungen gemacht werden, als: man läßt sie mit Wein, ein wenig Essig, Citronenschaale, einem Lorbeerblatte und etwas ganzem Gewürze verkochen, streicht sie durch ein Haarsieb und mischt klein geschnittene, in Butter geschwitzte frische Gurken, oder geschwitzte Schwämmchen, oder fein gehackte, in Essig kurz gekochte Kräuter, oder mit Butter durch's Haarsieb gestrichene Sardellen, Capern, eingemachten türkischen Weizen, Acia oder Senf dazu.

91) Petersiliensauce.

Schneide 2 Hände voll Petersilie recht fein und schwitze sie in Butter. Dann rühre einen Löffel voll

Mehl mit etwas kaltem Wasser klar, thue 4 bis 5 Eidottern, die in Butter geschwitzte Petersilie und 1 gutes Nösel Bouillon dazu, rühre sie auf dem Feuer ab, salze sie und gib etwas Muskatennuß dazu.

92) Dieselbe auf eine andere Art.

Schneide eben so viel Petersilie recht fein, schwitze sie ¼ Stunde lang unter öfterm Umrühren mit ¼ Pfd. Butter, rühre 1 Löffel voll Mehl darunter, fülle 1½ Nösel gute Bouillon darauf, laß sie einmal aufkochen und reibe etwas Muskatennuß dazu.

93) Krebssauce.

Man schwitze 2 Löffel voll Mehl in ¼ Pfund Krebsbutter (47), fülle 1½ Nösel Bouillon darauf, lasse es einmal aufkochen und thue ein wenig Zucker, Muskatennuß und das nöthige Salz dazu. Auch kann man nach Befinden etwas geputzte Morcheln oder in Butter geschwitzte Champignons dazu thun. Kräftiger wird dieselbe noch, wenn man in die so eben durchgestrichene, Einl. §. 20 beschriebene, Krebs-Coulis das Ebengenannte thut. —

94) Krebssauce zu Puddings und Mehlspeisen.

¼ Pfund Krebsbutter, 6 Eidottern und 1 guten Löffel voll Mehl rühre man gut durch einander, fülle 1 Maas süßen Rahm darauf, thue ¼ Pfund Zucker, 1 Stück ganzen Zimmt dazu und rühre es auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce ab.

95) Sauce blanche.

Rühre ½ Pfund ausgelassene Butter mit 8 bis 10 Eidottern zu Schaum, thue 2 gute Löffel voll Mehl und 1 gutes Nösel voll Wasser dazu, setze die Casserolle in ein flaches Geschirr, worin 3 Finger breit kochendes Wasser ist, rühre sie darin auf dem

Feuer ab und thue etwas Muskatennuß und ein wenig Weinessig dazu. Da man diese Sauce gewöhnlich zu Blumenkohl oder Spargel gibt, so nimmt man etwas Wasser davon mit zur Sauce.

Uebrigens ist bei allen abgerührten Saucen zu empfehlen, sie auf kochendem Wasser abzurühren, weil sie dadurch an Feinheit gewinnen.

96) Vanillensauce.

Ein Löffel voll Mehl wird mit 6 Eidottern glatt gerührt, 1 Maas süßer Rahm, 1 Schote Vanille und $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker dazu gethan, auf dem Feuer abgerührt und durch's Haarsieb gegeben.

Nach Befinden kann man statt der Vanille durch Zimmt, Citronenschaale oder Orangenblüthe der Sauce einen guten Geschmack geben. Bei einer Tafel für meist Herren kann man bei'm Anrichten dieser Sauce etwas feinen Arac oder Liqueur einmischen.

Auch kann dieselbe kalt über Flamerys gegeben werden.

97) Rosinensauce.

Drei Theile geriebenen dicken Pfefferkuchen und ein Theil Mehl (oder statt des Pfefferkuchens mehr Mehl) röste in Butter braun, fülle Bouillon, etwas Wein und Weinessig darauf, thue gelesene und gewaschene Rosinen, Citronenschaale, etwas ganzen Zimmt, ein Lorbeerblatt und ein wenig Zucker dazu und laß sie eine Stunde langsam kochen.

98) Weinsauce.

Zu $1\frac{1}{2}$ Nösel weißen Wein rühre man 1 Löffel voll Mehl mit 6 Eidottern glatt, gebe den Wein nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, den Citronensaft und etwas ganzen Zimmt dazu und rühre sie auf kochendem Wasser ab.

### 99) Kirschsauce.

Das Kirschmus wird mit 3 Theilen Franzwein und 1 Theile Wasser verdünnt, durch's Haarsieb gestrichen, der nöthige Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, sammt dem Safte und etwas gestoßenem Zimmt, hinzugefügt und die Sauce warm gemacht.

### 100) Dieselbe von frischen oder getrockneten Sauerkirschen.

Man stoße dergleichen Kirschen im Mörser, koche sie in Wasser mit etwas Semmelrinde zu einer dicken Sauce, streiche sie durch's Haarsieb, thue Wein, den nöthigen Zucker rc. (wie Nr. 99) hinzu und lasse sie wieder warm werden.

### 101) Hagebuttensauce.

Die getrockneten Hagebutten kocht man in Wasser mit etwas Semmelrinde weich und dick ein, streicht sie durch's Haarsieb, verdünnt sie mit weißem Weine, gibt den nöthigen Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, sammt dem Safte und etwas gestoßenem Zimmte dazu und läßt sie dann auf dem Feuer heiß werden. — Hagebutten- und Kirschsaucen müssen etwas dick gemacht werden; auch darf man sie nach dem Durchstreichen nicht wieder kochen lassen. Gibt man sie zu Mehlspeisen, so kann man ein Glas Malaga oder andern süßen Wein dazu mischen.

### 102) Sauce Remoulade.

Schneide 6 bis 8 Schalotten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 6 bis 8 Blätter Dragun, 1 guten Löffel Capern und 3 gewaschene und gereinigte Sardellen recht fein und stoße es im Mörser mit 4 hartgekochten Eidottern, 2 Löffel voll Senf, eben so viel Provenceröl, 2 Priesen gestoßenen Pfeffer und 2 Loth Zucker gut durch einander, füge 1 gu-

tes Nösel Weinessig hinzu und streich sie durch's Haarsieb.

103) Kalte Saucen.

Eine gute Hand voll jungen Dill, ein wenig Petersilie und einige Blätter Dragun schneide recht fein und mische ein knappes halbes Nösel weißen Wein, eben so viel Weinessig, einige Loth Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone und wenn es sein kann, etwas von einer Orange abgerieben ist und 2 Löffel voll gutes Oel darunter, nimm auch, wenn es sein kann, etwas Johannisbeersaft dazu.

Diese Sauce gibt man zum Schweinskopf, frisch gekochtem Lachs und marinirten Fischen.

## A n h a n g.

a. Sauce mit Sago zu Mehlspeisen, Puddings 2c.

3 bis 4 Loth braunen Sago läßt man unter öfterm Abgießen abquellen und auf ein Sieb ablaufen; dann setzt man ihn mit einem guten halben Quart Rothwein, Zucker, Zimmt und Citronenschaale auf's Feuer. Bei'm Anfange des Kochens gießt man ein wenig mit Wein glatt gerührtes Kartoffelmehl dazu.

b. Kalter Meerrettig.

Ein guter Eßlöffel voll geriebener Meerrettig wird mit 2 bis 3 geschälten — wenn es sein kann, Borsdorfer — Aepfeln, 7 bis 8 Loth Zucker, worauf das Gelbe von einer halben Citrone abgerieben, ¼ Maas Weinessig und 2 bis 3 Eßlöffel voll guten Oel durch einander gemischt und statt des Senfs zu Rindfleisch, so wie zu allen in Salz gelegenen Speisewaaren, z. B. Rothwurst, auch frisch abgekochten Fischen, vorzüglich Karpfen gegeben.

# Drittes Kapitel.

## Gemüse *).

### 104[a]) Weißkohl (Br. ol. capitata L.) mit Rahm.

Der Weißkohl wird in Viertel geschnitten, in Wasser weich gekocht, gut ausgepreßt, von allen Strunken und Adern gereinigt und recht fein geschnitten. Dann wird etwas fein geschnittene Zwiebel und ein gutes Stück Butter mit dem nöthigen Mehl geschwitzt, süßer Rahm darauf gefüllt, der Weißkohl nebst Salz, Muskatennuß und ein wenig Zucker dazu gethan und, wenn es einmal aufgekocht, mit Frituren oder Croutons garnirt zur Tafel gegeben.

### 104[b]) Weißkohl mit Jus.

Der abgebrühte, klein geschnittene Weißkohl wird in Jus gekocht, etwas braune Coulis oder in Butter geschwitztes Mehl dazu gethan, durchgekocht und mit Hammelfleisch, Beefsteaks, Coteletten u. dergl. gegeben.

Für bürgerliche Haushaltungen kocht man den Weißkohl nach dem Abbrühen in Bouillon mit etwas Kümmel, thut das nöthige in Fett oder Butter geschwitzte Mehl dazu, gibt Hammelfleisch, Bratwürste &c. dazu, oder weichgekochte und kleingeschnittene Rinds- oder Hammelkaldaunen darunter.

### 105[a]) Gefüllter Weißkohl mit Jus.

Man kocht 4 bis 5 Köpfe Weißkohl in Wasser ziemlich gar, läßt ihn kalt werden, schneidet ihn in Viertel, nimmt aus jedem Viertel einige Herzblätter heraus, füllt sie mit Kalbfleischfarce (Einl. §. 24), streicht sie glatt und bestreut sie mit geriebener Sem-

*) Siehe das Vorwort.

mel. Dann legt man sie dicht an einander in eine Pfanne, gibt etwas Jus darauf, läßt den Kohl in einem heißen Ofen gar werden, richtet ihn an und gibt eine gute Jus dazu. — Auch macht man den gefüllten Weißkohl statt der Jus in Milch gar und gibt eine dünne Bechamelle dazu.

Eben so verfährt man mit Wirsingkohl.

### 105 b) Desgleichen (Gartenhuhn genannt) mit Farce.

Man wählt dazu nach der Personenzahl einige dichte Kohlköpfe, schneidet unten Deckel ab und höhlt alsdann jene bis zur Dicke eines Fingers aus, hackt das Ausgehöhlte recht fein und schwitzt es in Butter gar. Nun rührt man etwas sauern Rahm, Butter, Salz, Muskaten und nach Verhältniß Eier gut unter einander, nimmt noch fein gehackten Schinken oder kalten Braten und geriebene Semmel, bereitet von dem Ganzen eine Farce und füllt sie in die ausgehöhlten Kohlköpfe, die, wie die dazu gehörigen Deckel, mit Fäden befestigt werden. In Bouillon werden sie gar gekocht, bei'm Anrichten die Fäden abgelöst und die Gartenhühner mit brauner Butter oder einer sonst beliebigen Sauce gegeben, z. B. Petersilien-, Morchel- oder Majoransauce.

### 106) Parforcekohl mit Hasen.

Zwei Theile Wasser und einen Theil Weinessig setzt man mit ein wenig gehackter Zwiebel auf's Feuer. Wenn es kocht, thut man geschnittenen Weißkohl dazu, läßt ihn nebst einigen geschälten Aepfeln weich kochen, thut etwas in Schweinsfett oder ausgebratenem Speck geschwitztes Mehl und ein wenig Zucker dazu, läßt ihn kurz einkochen, richtet ihn an und legt in Stücke zerschnittenen gebratenen Hasen darum.

### 107) Sauerkraut mit Hecht oder Karpfen.

Man koche Sauerkraut weich und mit dem nöthigen Fette kurz ein. Dann nehme man von dem gekochten 3pfündigen Hechte oder Karpfen die Schuppen und Gräten, pflücke oder blättere ihn in kleine Stücken, setze einen Rand von Wasserteig auf eine blecherne Schüssel, thue eine Schicht Sauerkraut und abwechselnd eine Schicht Fisch bis an den Rand hinein und setze die mit dem Casserolldeckel verschlossene Schüssel ½ Stunde in den heißen Ofen. — Fischreste sind hierzu gut zu verwenden. — Auch kann man statt des Fisches gebratene, in Stückchen geschnittene Ente, Hasen ꝛc. im Rande mit Sauerkraut geben.

### 108) Sauerkraut mit einem Schneckenberge.

Genießbare Schnecken (d. h. die ihre Häuser mit einem Schilde bedecken und gleichsam erstorben sind) thue so viel du nöthig hast in einen Kessel, gieß heißes Wasser darauf und laß sie einmal aufkochen, stoße mit einer Spicknadel die Schilder durch, hebe die Schnecken heraus, löse den schwarzen Kragen los, ziehe damit die kleinen Gedärme und das Ungenießbare von der Schnecke, daß nur das vorderste feste Fleisch — ungefähr so groß, wie ein Krebsschwanz — zurückbleibe, reibe sie einigemal mit Salz ab, reinige sie durch warmes Wasser von allem Schleime und laß sie in Wasser 7 bis 8 Stunden kochen. Die Häuser reibe mit Salz aus, wasche sie recht rein, laß die Schnecken, wenn sie gar sind, auf einem Durchschlage ablaufen und schwitze sie noch ein wenig mit fein gehackter Zwiebel und Petersilie in Butter. Zur Farce rühre ½ Pfund Butter zu Schaum mit 2 Eiern und 4 Dottern und gib 3 Hände voll geriebene Semmel, 3 bis 4 rein gemachte und gehackte Sardellen und etwas Muskatennuß dazu. Wenn die

Schnecken kalt geworden sind, stecke man in jedes Schneckenhaus eine Haselnuß groß Farce, stopfe eine Schnecke darauf und verschließe sie mit Farce. Zu der noch übrigen Farce gibt man 2 Hände voll fein gehackten Kalbsbraten, 2 in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, stoße ihn im Mörser mit 2 Anrichtelöffel voll Bouillon und 3 bis 4 Eiern durch einander und bestreiche eine kesselartige Form gut mit Schweinefett. Mit den kleinen bunten Schneckenhäuschen, welche ebenfalls gereinigt und mit Farce gefüllt sein müssen, macht man den Anfang, legt das kleinste in die Mitte und so fort, wie sie der Größe nach folgen, darum, streicht einen Finger dicke Farce darauf und in die Fugen der Schneckenhäuser, bis die Form voll ist und macht die Farce mit einem warmen Löffel glatt. Dann thue man ganz kurz-, fett- und weichgekochtes Sauerkraut hinein, setze die Form in eine Casserolle, worin eine Hand breit Wasser ist, lasse sie ¾ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen stehen und kippe dann die Form um auf eine Schüssel.

### 109) Sauerkraut in einer Pastete.

Wenn eine harte Pastete von Wildpret, Feldhühnern oder Schinken auf der Tafel gewesen, so ist sie auf folgende Art noch recht gut zu gebrauchen: Man nehme das noch darin Befindliche heraus, lege eine Schicht gut und kurz gekochtes Sauerkraut hinein und etwas von dem Herausgenommenen darauf und so fahre man fort, bis die Pastete voll ist, thue einen passenden Deckel darauf, setze sie ¾ Stunden lang in einen nicht zu heißen Ofen und gebe sie mit dem Pastetendeckel zur Tafel.

### 110a) Rothkohl mit Würstchen von Feldhühnern.

Den Rothkohl schneide, wie zum Sauerkraut; dann setze halb weißen Wein, halb Bouillon mit et-

was Essig zum Feuer. Wenn es kocht, thue den Rothkohl hinzu, laß ihn nebst einigen geschälten Aepfeln und etwas Zucker weich kochen und schwitze das dazu erforderliche Mehl in Schweinsfette, oder zerlassenem Specke. 3 bis 4 Feldhühner laß in ¼ Pfund Butter mit etwas Schinken und Zwiebeln gar dünsten, schneide dann das Brustfleisch von den Hühnern, nebst ¼ Pfund frischem abgekochten Bauchspecke in feine Würfel, stoße die Gerippe im Mörser, thue sie wieder in die Casserolle, worin die Feldhühner gar gemacht sind, rühre 1 Löffel voll Mehl dazu, fülle 1 Maas Jus oder Bouillon darauf, laß es etwas einkochen und dann kalt werden. Thue dann 4 bis 5 Eier dazu, streiche es kräftig durch ein Haarsieb zu den geschnittenen Feldhühnern und rühre es mit etwas Muskate unter einander. Diese Masse fülle in dünne Schweins- oder Schöpsdärme, unterbinde diese in fingerlange Würstchen, setze sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und laß sie einmal aufkochen; dann brate sie noch ein wenig in brauner Butter, schneide sie von einander und lege sie um den Kohl. — Auch kann man die Feldhühner gebraten oder gebacken dazu geben. — Eben so macht man Würstchen von Kapaun oder jungen Hühnern, nimmt dann Bechamelle dazu und gibt sie zu Möhren, Spinat u. dgl.

### 110b) Rosenkohl *).

Dieser Kohl, auch Sprossenkohl genannt (Brassica oleracea prolifera L.), wird in gesalzenem Was-

*) Er gehört zum Herzkohl oder Wirsing und seine Blätter, da, wo sie am Strunke ansitzen, haben einen Rand oder Lappen. Einen Kopf bildet er nicht, dagegen treibt er spät im Herbste, zumal wenn ihm die Spitze abgebrochen worden, in den Blattwinkeln kleine Köpfe, wie Aepfel, welche aus in einander gewickelten Blättern beste-

ser etwas stark abgebrüht, in Bouillon weich gekocht und das nöthige in Butter geschwitzte Mehl, nebst etwas Zucker dazu gethan. Man legt feine Frituren, Würstchen oder Coteletten darum.

111) Blaukohl (Br. Ol. Laciniata L.) mit Gans oder Ente und Kastanien.

Wenn der Blaukohl durch Frost mürbe geworden ist, so lies und wasche ihn, koche ihn dann in vollem Wasser mit etwas Salz weich, gib ihn in einen Durchschlag, kühle ihn mit kaltem Wasser ab, drücke ihn mit der Hand recht fest aus und schneide ihn einigemal durch. Dann schwitze etwas fein gehackte Zwiebel in Butter mit dem nöthigen Mehle, fülle Bouillon darauf, thue den Blaukohl nebst etwas Zucker hinzu und laß ihn kurz einkochen. Setze 40 Kastanien mit Wasser auf's Feuer; wenn es heiß ist, schäle sie, laß 2 Loth Zucker in einer Casserolle braun werden, thue sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und einem Anrichtelöffel voll braune Coulis und etwas Bouillon dazu, koche sie weich und kurz ein, richte den Blaukohl an, lege in die Mitte die gebratene Gans oder Ente und an der Seite die Kastanien; an deren Stelle du auch kleine Kartoffeln nehmen kannst und sie in heißer Butter unter immerwährendem Drehen auf starkem Feuer gar werden lässest (178).

112) Blaukohl mit Hasenwürstchen.

Das Fleisch von einem Hasen wird gehörig ausgesehnt, auf $1\frac{1}{4}$ Pfund Fleisch $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Speck

---

hen — wodurch sie den Rosen gleichen — und von vorzüglichem Geschmacke sind. Er ist eins der feinsten Gemüse und überdies den ganzen Winter hindurch benutzbar; wie er denn auch einen wohlschmeckenden Salat bildet.

genommen, beides zusammen recht fein gehackt, mit etwas Salz, gestoßenem Pfeffer, klein gehackter Zwiebel und ein wenig Muskate, auch etwas Malaga vermischt und diese Masse in mittlere Schweinsdärme gefüllt. Dann läßt man sie in Bouillon einigemal aufkochen, in heißer Butter braun werden, schneidet sie in Stückchen und legt sie um den Blaukohl.

113) Wirsing (Brassica viridis brumalis L.) mit grillirtem Hammelfleisch.

Man koche 6 bis 8 Köpfe Wirsing ziemlich weich, gieße ihn ab, lasse ihn etwas verkühlen, drücke ihn fest aus, schneide ihn in Viertel, gebe halb Jus und halb Bouillon darauf und lasse ihn weich kochen. Dann schwitze man etwas fein gehackte Zwiebel in Butter mit dem nöthigen Mehl, thue es nebst etwas Zucker zu dem Kohle und lege grillirtes Hammelfleisch darum. — Auch kann man Coteletts dazu geben oder Ente darauf legen.

114) Blumenkohl (Br. Ol. Botrytis L.) mit Parmesankäse.

Koche 6 bis 8 Köpfe geputzten Blumenkohl in vollem Wasser mit etwas Salz weich, hebe ihn auf den Durchschlag zum Ablaufen, ordne ihn auf einer Schüssel wie einen einzigen Kopf zusammen und rühre dann ¼ Pfund Mehl mit 12 Loth Butter, 5 bis 6 Eidottern, ½ Nösel Bouillon, Salz und Muskate zu einem dicken Crême auf dem Feuer ab. Ist's kalt geworden, so schlage noch 3 bis 4 Eier dazu, rühre es mit einer guten Hand voll Parmesankäse durch einander, überstreiche damit den Blumenkohl, streue etwas geriebenen Parmesankäse darüber, laß ihn im heißen Ofen bis zum Gelblichwerden (etwa ¼ Stunde) anziehen, lege gebackne junge Hühner darum und gib Sauce blanche (95), jedoch ohne Essig, dazu.

### 115) Blumenkohl mit Rahm.

In kleine Stücken geputzter Blumenkohl wird im Salzwasser ziemlich weich gekocht, Mehl in Butter geschwitzt und süßer Rahm darauf gefüllt, der Blumenkohl, nebst etwas Salz, Muskate und ein wenig Petersilie dazu gethan, noch ein wenig gekocht und mit Kalbs-Coteletten angerichtet.

Alle Gemüse mit Rahm oder Milch, z. B. Spinat, gelbe Rüben, Spargel, Blumenkohl, kann man dadurch sehr verbessern, wenn man etwas Bechamelle (Einl. §. 23), jedoch ohne Gewürz, dazu nimmt.

### 116) Blumenkohl mit Sauce blanche.

Bei'm Abkochen des Blumenkohls in Salzwasser thue, um ihn schön weiß zu bekommen, ein Stückchen Butter dazu. Kurz vor dem Anrichten lege 8 bis 10 Köpfe Blumenkohl, weich gekocht, mit den Blumen unten in einen zur Schüssel passenden Durchschlag, drücke ihn ein wenig zusammen, kippe ihn auf die Schüssel und gib Sauce blanche (95) dazu; ingleichen geräucherten Lachs, Rindszunge rc.

### 117) Blumenkohl mit jungen Hühnern.

Die jungen Hühner läßt man ganz kurz in Butter oder in einer Braise gar werden. Den Blumenkohl kocht man in Wasser mit etwas Salz weich und läßt ihn dann auf dem Durchschlage ablaufen, rührt ½ Pfund Butter, 2 Löffel voll Mehl und 10 Eidottern gut durch einander, gibt 1 Maas Bouillon, ein wenig gehackte Petersilie und etwas Muskatennuß dazu, rührt sie auf dem Feuer ab, legt den Blumenkohl hinein und richtet ihn mit den Hühnern an.

### 118) Blumenkohl mit Lammsbrust.

Man putze 5 bis 6 Köpfe Blumenkohl in kleine Stücken, koche ihn in Salzwasser ziemlich weich, lasse

hn ablaufen, schwitze eine gute Hand voll fein gehackte Petersilie in Butter, füge etwas Mehl hinzu, fülle Bouillon darauf und lasse den Blumenkohl darin weich kochen, worauf er mit weich gekochter Lammsbrust — oder mit Schöps= oder Kalbsbrust, auch jungen Hühnern und Tauben — angerichtet wird.

### 119) Blumenkohl mit Krebsen.

5 bis 6 Köpfe, wie 118 angegeben, zubereiteter Blumenkohl werden in die Casserolle gelegt. Dann koche 30 Stück Krebse, brich sie aus, stoße die Schaalen im Mörser, schwitze sie in ½ Pfund Butter mit ¼ Pfund klein geschnittenem Schinken und einigen Zwiebeln auf schwachem Feuer unter öfterm Umrühren so lange, bis die Butter mit den Krebsschaalen zu steigen anfängt. Nun thue 2 Löffel voll Mehl dazu, fülle ein gutes Maas Bouillon darauf, laß es einmal aufkochen, streich's durch's Haarsieb zu dem Blumenkohl, gib etwas Zucker und Muskate dazu und richte ihn an, indem du abwechselnd farcirte Spitzmorcheln und Krebsfricandellchen darum legst. Auch kann man ihn über junge Hühner oder Tauben anrichten.

### 120) Blumenkohl en Pot d'Espagne.

Einige Köpfe geputzten Blumenkohl, 1 Kopf Sellerie, Zwiebeln und etwas rohen Schinken schwitze man zusammen in Butter, daß es weiß bleibt; thue einen Löffel voll Mehl dazu, fülle Bouillon darauf, lasse alles recht weich kochen, streiche es kräftig durch's Haarsieb, lasse es kalt werden, mische so viel Eier hinein, daß es Haltung erhält und streiche es nochmals durch's Haarsieb. Dann streicht man eine Form gut mit Butter aus, legt etwas in Wasser weich gekochten Blumenkohl hinein, füllt die Masse darauf und läßt's im heißen Ofen auf Wasser gar werden; kippe

es nun behutsam auf eine Schüssel und gib eine mit Bouillon abgerührte Sauce blanche (95), jedoch ohne Essig, dazu. Auch kann man in Streifen geschnittene Brüste von Kapaun zwischen den Blumenkohl legen und die Schüssel mit gebacknem spanischen Topfe garniren.

### 121) Kohlrabi (Br. Ol. Gongylodes L.) mit Kalbs-Cotelettεn.

Wenn der Kohlrabi geschält ist, so schneide ihn in 4 Theile, runde jedes Viertel ab und schneide schwache Riefen hinein und dann vor der Hand so, daß es Sternchen werden; koche ihn dann in Bouillon weich, thue das nöthige in Butter geschwitzte Mehl, ein wenig Zucker, Salz, Muskate und etwas gehackte Petersilie dazu und richte sie mit Kalbs-Coteletten an. — Auch kann man das nöthige Mehl in Krebsbutter schwitzen.

### 122) Farcirter Kohlrabi mit Krebsen.

Brich ein halb Schock gekochte Krebse aus, lege die größten Scheeren zurück und mache von den übrigen Krebsschaalen Krebsbutter (47). Dann nimm 6 bis 8 Kohlrabiköpfe von gleicher Größe, schneide sie oben rund, stich mit kleinen bunten Ausstechern Figuren darauf, schneide sie mit dem Federmesser deutlich aus, höhle sie aus, koche sie in Wasser ziemlich weich, mache von Krebsbutter ein Füllsel (§. 28), fülle damit die Kohlrabiköpfe, jedoch nicht ganz voll, laß sie in guter fetter Bouillon ½ Stunde langsam kochen, richte sie an und bestecke sie mit den zurückgelegten Krebsscheeren. Zur Sauce schwitze das Mehl in Krebsbutter, gib gute Bouillon darauf, laß es einmal aufkochen, thue die geputzten Krebsschwänze, Salz und Muskate dazu und gib sie unter den Kohlrabi. Zur Sauce kann man sich auch der Krebs-

Coulis (Einleit. §. 20) bedienen und in Butter geschwitzte Champignons oder Morcheln dazu thun, auch zwischen jeden Kohlrabikopf eine farçirte Morchel oder einen farçirten Krebs bei'm Anrichten legen.

### 123) Farçirter Kohlrabi.

In Betreff des Kohlrabi gilt die nämliche Behandlung, wie bei 121. Die Krebse aber werden weggelassen. Zur Sauce schwitze etwas fein gehackte Zwiebel und Petersilie in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 1 Löffel voll Mehl, fülle Bouillon darauf, laß es einmal aufkochen und mische etwas rein gewaschene, einmal durchgeschnittene Morcheln, Salz und Muskatennuß dazu.

### 124) Kohlrüben (Ol. Napobrassica L.) mit Hammelkeule.

Von Kohlrüben schneide man kleine Rübchen, nach Art der Märkschen, lasse sie mit einem Stückchen Schinken wie diese (126) gar werden, richte sie an und lege eine Hammelkeule, welche man wie das Carré gar werden läßt, darauf.

### 125) Weiße Rüben mit Hecht.

Die Rüben werden geschnitten, in guter Bouillon mit etwas Kümmel und ein wenig Zucker weich gekocht und mit in Butter geschwitztem Mehle versehen. Dann werden die Hechte (von $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfd.) ausgenommen und die Rückgrate inwendig behutsam durchgeschnitten, damit sie im Kochen nicht brechen. Dann binde man Kopf und Schwanz zusammen, blaue sie (mit kochendem Essig) und koche sie mit dem nöthigen Salze, worauf sie auf die angerichteten Rüben gelegt werden. — Man kann auch den Hecht in Stückchen unter die Rüben thun, oder Salzhecht, von welchem man die Haut abputzt, dazu geben.

126) Teltower (oder Märkſche) Rüben mit Schöps-Carré.

Ein wenig geſtoßenen Zucker läßt man braun werden und gibt einige Anrichtelöffel voll Bouillonfett und die geputzten und gewaſchenen Rübchen dazu. Unter öfterm Umſchwenken läßt man ſie auf ſchwachem Feuer braun ſchwitzen, fügt Mehl und etwas Zucker hinzu, füllt Jus darauf und läßt ſie weich und kurz einkochen. Von dem Schöps-Carré (die beiden Rückenſtücken unter den Nieren) nimmt man den Rückgratsknochen und den überflüſſigen Talg weg; dann läßt man ſie in einer kurzen Braiſe gar werden und in ihrem eigenen Satze glaciren. — Auch kann man in Glace gar gemachte Schöps-Coteletten um die Rüben legen, oder grillirte Schöpsbruſt, welche, weich gekocht, in Stücken geſchnitten, in Butter mit fein gehackter Zwiebel und Peterſilie geſchwenkt, mit Ei und geriebener Semmel panirt und in heißer Butter gebacken wird. — Ebenfalls ſind gebratene oder in einer kurzen Braiſe gar gemachte Enten ſehr paſſend hierzu.

Gefüllte weiße Rüben werden alſo zubereitet: die Rüben werden geſchält und in becherartige Formen geſchnitten, ausgehöhlt, mit Kalbfleiſchfarce (Einl. §. 25) gefüllt, in fetter Jus oder Bouillon gar gemacht und mit einer Sauce Nr. 143 überfüllt.

127) Dergleichen à la Bechamelle mit Hecht.

Die Rüben ſchneidet man in längliche Scheiben und läßt ſie in Butter auf ſchwachem Feuer weich ſchwitzen. Den gekochten Hecht pflückt man in mäßige Stückchen, nimmt alle Gräten davon, thut ihn nebſt einer guten Bechamelle zu den Rüben, ſchwenkt ſie damit um, verſucht ſie wegen des Salzes, richtet ſie an und legt nach der Perſonenzahl Frituren von Hecht darum. — Will man die Rüben nicht mit Bechamelle geben, ſo ſtäube man ſie, in Butter ge-

schwitzt, mit Mehl ein, fülle Bouillon darauf und lasse sie mit ein wenig Zucker weich kochen.

### 128) Mohrrüben (Daucus Carota L.), junge Erbsen und Puffbohnen (Vicia faba L,) mit Schöps-Coteletten.

Die Mohrrüben oder Möhren werden fein geschnitten und mit den Erbsen in guter Bouillon weich gekocht, mit Butter und Mehl eingeschwitzt und mit etwas Zucker versetzt. Die Puffbohnen, welche noch jung sein müssen, werden ausgekernt, geschält und gespalten und zu den Möhren und Erbsen gethan. Man läßt sie einigemal mit aufkochen, weil sie schnell weich werden. Bei'm Anrichten legt man Schöps-Coteletten darum oder gibt sie dazu.

Man kann die Möhren eben so zubereiten und füllen, wie die weißen Rüben und sie werden dann mit grillirtem Hammelfleisch-Fricandeaux gegeben.

### 129) Möhren mit süßem Rahm.

Schneide die Möhren und schwitze sie in Butter unter öfterm Umschwenken auf langsamen Feuer weich, thue etwas Mehl, Salz und ein wenig Zucker dazu, fülle süßen Rahm darauf und laß sie einmal aufkochen. Man kann Frituren, pains dorés oder in Stücken geschnittene Omeletten darum legen.

### 130) Erbsen und Möhren mit Krebs-Fricandellen.

Die Möhren werden fein geschnitten und mit den Erbsen in guter Bouillon weich gekocht, mit Krebsbutter und Mehl eingeschwitzt und etwas Zucker und Muskate dazu gethan. Zu den Krebs-Fricandellen wird Krebsbutter (von 30 Stück) gemacht und etwas Mehl in einem Theil derselben geschwitzt, Bouillon darauf gefüllt und darauf lasse man es einmal aufkochen, gebe etwas abgekochte, klein geschnittene Kalbsmilch und die Krebsschwänze dazu und lasse

es etwas kalt werden. Von einem weichgekochten alten Huhne schneide man das Brustfleisch recht fein, schwitze ein wenig gehackte Zwiebel und Petersilie in ¼ Pfund Krebsbutter, nehme 3 Eier dazu und mache ein Rührei. Dann stoße es im Mörser mit dem geschnittenen Hühnerfleische, 2 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, 1 Ei, Salz und Muskate gut durch einander. Von dieser Farce setze ein Rändchen auf mit Ei bestrichene Semmelscheiben, fülle von dem kalten Ragout hinein, streiche es mit Farce zu, wende sie in Ei und geriebener Semmel um, backe sie in heißer Butter, bestreiche sie mit Krebsbutter, richte die Erbsen und Möhren an und lege die Fricandellen darum.

### 131) Junge Erbsen mit Pot d'Espagne.

Man schwitze junge Erbsen mit einigen Zwiebeln, Sellerie und etwas Schinken in Butter, thue einen Löffel voll Mehl dazu, fülle Bouillon darauf und lasse alles recht weich kochen. Dann thue eine Hand voll abgebrüheten, ausgedrückten und fein gehackten Spinat dazu, streich es durch's Haarsieb, laß es kalt werden, thue ziemlich so viel Eier dazu, als es Masse ist und streich sie nochmals durch's Haarsieb. Nun werden Bechertassen oder Förmchen mit Butter ausgestrichen und ziemlich ganz mit Masse angefüllt; hernach läßt man sie auf Wasser gar werden, richtet in Bouillon gut gekochte junge Erbsen an und kippt die Förmchen darauf herum aus.

### 132) Junge Erbsen mit Krebsen und spanischem Topfe.

Während man junge Erbsen in Bouillon weich und kurz einkochen läßt, wird ein Krebs-Coulis (Einl. §. 20) gemacht, durch ein Haarsieb zu den Erbsen gestrichen und etwas Zucker dazu gethan. Darauf schwitzt man etwas Schinken, Zwiebeln und Sellerie

in Krebsbutter, gibt einen Löffel voll Mehl dazu, füllt Bouillon darauf, läßt alles mit einer Semmel weich kochen und dann kalt werden. Hiernächst rührt man so viele Eier dazu, daß es Haltung bekommt, streicht es tüchtig durch's Haarsieb, fügt etwas klein geschnittene Krebsschwänze und fein geschnittenes Hühnerbrustfleisch hinzu und läßt es in mit Butter ausgestrichenen Förmchen auf Wasser gar werden; kippt sie auf der Hand um und legt sie um die angerichteten Erbsen.

### 133) Junge Erbsen mit Hirschkolben *).

Wenn die Hirschkolben noch weich sind, so brühet man sie mit heißem Wasser ab und kocht sie in Bouillon gar. Die Erbsen werden auch in Bouillon weich gekocht, mit Butter und Mehl eingeschwitzt und mit den in Scheiben geschnittenen Hirschkolben und ein wenig Zucker umgeschwenkt. — Auch kann man die Hirschkolben in Butter mit gehackter Zwiebel und Petersilie schwitzen, in einer Kläre umwenden und sie, in heißer Butter gebacken, um die Erbsen legen. Die Hirschkolben kann man auch zu feinen Ragouts verwenden, zu Fisch- und Fleischsalaten (558), mit in Scheiben geschnittenen eingemachten Trüffeln, mit Muscheln, Capern und Sardellen garnirt, als Salat geben.

### 134) Junge Erbsen mit Kopf-Salat.

Die jungen Erbsen werden mit ganz fein geschnittenem Kopf-Salat in guter Bouillon weich ge-

---

*) Hirschkolben sind, nach der Jägersprache, das noch junge und weiche, mit einem Baste überzogene Geweih, welches der Hirsch jährlich bekömmt oder aufsetzt, wenn er das alte abgeworfen hat. Vgl. Campe, Wörterbuch der deutschen Sprache. 2r Th. 1808. S. 740.

kocht, mit Butter und Mehl eingeschwitzt und etwas Zucker dazu gethan. — Auch kann man einzelne Blätter von farcirtem Kopf-Salat darum legen und Coteletten oder aufgeschnittene geräucherte Zunge (Rinds-) dazu geben.

135) Junge Erbsen mit jungen Hühnern.

Die jungen Hühner läßt man in Butter, jedoch so, daß sie weiß bleiben, gar werden; unterdessen schwitzt man junge Erbsen in Butter, thut ein wenig Mehl dazu, füllt gute Bouillon darauf, läßt sie mit etwas Zucker einigemal aufkochen und richtet sie über die Hühner an.

136) Junge Erbsen mit Rahm und arme Ritter.

Die jungen Erbsen läßt man unter öfterm Umschwenken in Butter weich schwitzen; dann thut man etwas Mehl mit ein wenig Zucker dazu, füllt süßen Rahm darauf und läßt sie einmal aufkochen. Eben so verfährt man mit fein geschnittenen jungen Bohnen. Zu den armen Rittern schneide man 2 bis 3 messerrückendicke Semmelscheiben, klopfe einige Eier mit ein wenig süßem Rahm und etwas gestoßenem Zucker durch einander, wende sie darin und dann in geriebener Semmel um und backe sie in heißer Butter.

137) Zuckerschoten.

Von den Zuckerschoten ziehe die Fäden ab, koche erstere in Bouillon weich, schwitze etwas Mehl in Butter und thue es nebst etwas Zucker und gehackter Petersilie dazu.

138) Schminkbohnen (Phas. vulgaris L.) mit Schöps-Coteletten.

Die geschnittenen Bohnen kocht man in Bouillon weich, schwitzt etwas recht fein gehacktes Bohnen-

oder Pfefferkraut (Satureja hortensis L.), Petersilie und Zwiebel in Butter mit dem nöthigen Mehl, thut es, nebst etwas Zucker, zu den Bohnen, läßt sie kurz einkochen, salzt sie, richtet sie an und legt die Coteletten darum.

139) Sparpel (Asparagus officinalis L.) mit Sauce blanche.

Der geputzte und in Bündel gebundene Spargel wird in Salzwasser weich gekocht, auf die Schüssel gelegt und mit Sauce blanche (95) gegeben. Auch gibt man den Spargel mit brauner Butter und dann überreibt man ihn mit Muskatennuß.

Dazu gibt man geräucherten Lachs oder Rindszunge, Schinken oder Cervelatwust.

140) Spargel mit Frituren.

Man putzt den Spargel, schneidet ihn, so weit er weich ist, in längliche Stücke, kocht ihn einmal auf und läßt ihn auf dem Haarsiebe ablaufen. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, füllt gute Bouillon dazu, thut den Spargel dabei, läßt ihn, nebst etwas gehackter Petersilie weich kochen, legirt ihn mit einigen Eidottern, salzt ihn und reibt etwas Muskatennuß dazu, richtet ihn an und legt nach der Personenzahl Frituren herum. Auch kann man in einer Braise gar gemachte Lammsbrust oder junge Tauben dazu geben.

141) Spargel mit spanischem Topfe.

Auf 10 Personen putzt man 6 Pfund Spargel, schneidet ihn, so weit er zart ist, ab, kocht die Hälfte davon in Wasser mit Salz weich und läßt ihn auf dem Haarsiebe ablaufen; dann legt man ihn über's Kreuz, nebst einigen Semmelscheiben in eine mit Butter ausgestrichene Form. Die Hälfte des zurückgelegten Spargels schwitzt man mit einem Kopfe Sel-

lerie, einigen Zwiebeln und ¼ Pfund Schinken in Butter, gibt ein wenig Mehl dazu, füllt 1½ Maas gute Bouillon darauf, läßt alles recht weich und bis auf 1 Maas einkochen und dann kalt werden. Hiernächst thut man so viel Eier dazu, daß es Haltung bekommt und streicht alles kräftig durch's Haarsieb auf den in die Form gelegten Spargel, welche man sodann in eine Casserolle, worin 4 bis 5 Finger hoch kochendes Wasser ist, setzt, solche mit dem Deckel verschließt und es im heißen Ofen gar werden läßt, sodann aber die Form auf eine Schüssel umkippt. — Hat man den noch übrigen Spargel mit etwas Schinken und Zwiebel in Butter geschwitzt, so nimmt man 1 Löffel voll Mehl darunter, füllt Bouillon darauf, läßt alles recht weich kochen, streicht es durch's Haarsieb und gibt Muskatennuß dazu, welches zur Sauce dient.

### 142) Spargel mit Rahm.

Der Spargel wird geputzt, so weit er weich ist abgeschnitten und in Salzwasser ziemlich weich gekocht; dann etwas Mehl in Butter geschwitzt, süßer Rahm darauf gefüllt, der Spargel mit ein wenig Zucker, Salz und Muskatennuß dazu gethan, und, wenn er noch ein wenig gekocht, angerichtet. Frituren oder Croutons werden darum gelegt.

### 143) Ein Hochepot.

Man nimmt dazu eine Casserolle oder glatte Form, bestreicht sie mit Butter und legt sie mit butterbestrichenem Papier aus. Dann schneidet man von einigemal in Wasser aufgekochten Köpfen Kohlrabi, Sellerie, rothen Rüben und Möhren dünne Scheiben, bildet mit einem Ausstecher Triangel und legt damit die Form symmetrisch bunt aus. Dann streiche einen guten Finger Kalbfleischfarce darauf,

drücke sie fest an, fülle die Oeffnung mit ganz kurz gekochtem Wirsingkohl. Alsdann setze die Form in einer Casserolle, worin etwas heißes Wasser ist, ¾ Stunden in einen heißen Ofen; dann nimm sie heraus, kippe sie um auf eine Schüssel, ziehe behutsam die Form ab und das Papier davon. Zur Sauce schwitze etwas geschnittene Zwiebel in Butter gelbbraun, thue etwas Mehl dazu, fülle gute Jus darauf, laß es einmal aufkochen, streiche es durch's Haarsieb, thue etwas Muskatennuß dabei und gib die Sauce besonders. Man legt auch in den Hochepot kleine Stückchen Hammel- oder Schweinsbrust, so wie Scheibchen Bratwurst. — Auch gibt man den Hochepot mit Teltower Rüben oder mit kurz gekochtem Wurzelwerk.

### 144a) Farcirter Salat.

Hierzu kann man den dünnen Salat gebrauchen. Nachdem er geputzt und gewaschen ist, thut man ihn in kochendes Wasser, jedoch nur auf einige Minuten, kühlt ihn ab und breitet die Blätter, eins nach dem andern, aus einander, thut mitten in jeden Kopf Semmelfarce, einer welschen Nuß groß und schlägt die Blätter wieder über einander, daß nichts von der Farce zu sehen ist. Dann legt man den Salat in eine Casserolle, gibt gute Bouillon darauf und läßt ihn langsam kochen; thut hernach etwas gute Coulis dazu, oder in deren Ermangelung schwitze man etwas Mehl in Butter.

Man kann Coteletten, Frituren oder Pains dorés darum legen.

### 144b) Gekochter Salat (Lattich).

Der Salat wird in gesalzenem Wasser weich gekocht, sodann nach abgegossenem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und in Butter geschwitztem, mit fetter

Bouillon aufgefüllten Mehle durchgekocht. Man gibt Bratwurst, Brissolen, Hammelfleisch oder etwas Grillirtes dazu.

### 144c) Salat mit Bechamelle.

Wenn der Salat weich gekocht, ausgedrückt und klein geschnitten ist, wird er mit einer Bechamelle (Einl. §. 23) durch einander gerührt.

### 145) Brunnenkresse mit gebackner Rindszunge.

Wenn die Brunnenkresse (Sisymbrium nasturtium L.) gelesen und gewaschen ist, kocht man sie in Wasser mit etwas Salz recht weich, legt sie in den Durchschlag, drückt sie aus und schneidet sie einigemal durch. Dann schwitzt man Mehl in Butter mit etwas fein gehackter Zwiebel, füllt gute Jus oder Bouillon darauf, thut die Brunnenkresse, nebst etwas Salz und Muskatennuß dazu und legt gebackene Rindszungen u. dgl. darum.

### 146) Sauerampfer mit Kalbs=Fricandeaux.

Der Sauerampfer (Rumex acetosa L.) wird gelesen, gewaschen, fein geschnitten und in Butter so lange geschwitzt, bis die Feuchtigkeit eingekocht ist. Dann gib gute, mit Wein und Citronenschaale verkochte weiße Coulis und ein Stückchen Glace dazu; etwas große gut gespickte Kalbs=Fricandeaux laß in einer Braise gar werden, schneide sie in Scheiben, bestreiche sie gut mit Glace und lege sie um den Sauerampfer. — Auch kann man grillirte, in Glace gar gemachte Coteletten oder verlorne Eier (Nr. 11) darum legen.

### 147) Endivien mit Schöpsbrust.

Nachdem die Endivie (Cichor. Endivia L.) geputzt und gewaschen ist, kocht man sie in Wasser

weich, drückt sie dann im Durchschlage recht fest aus und schneidet sie einigemal durch. Sodann röstet man Mehl in Butter hellbraun, mischt etwas fein gehackte Zwiebeln darein, schwitzt sie ein wenig, füllt gute Bouillon darauf, gibt der Endivie etwas Glace, Salz und Muskatennuß und läßt sie einigemal aufkochen. Eine Schöpsbrust kocht man in kurzer Braise weich, läßt sie in ihrem eigenen Stande glaciren, richtet die Endivien an und legt jene darauf. — Eben so verfährt man mit Kopfsalat. — Da aber beides die Fleischkraft schwächt, so ist gute Coulis, Glace oder ein guter Braisenstand dazu durchaus nöthig.

### 148) Hopfenkeimchen mit Sauce blanche.

Die jungen Hopfenkeime werden wie Spargel geputzt, unten, so weit sie weich sind, abgeschnitten und in Wasser mit etwas Salz und einem Stückchen Butter weich gekocht, dann auf dem Durchschlag ablaufen gelassen und in Sauce blanche umgeschwenkt.

### 149) Dergleichen mit Coteletten von jungen Tauben.

Wenn die Hopfensprossen noch im 4ten bis 6sten Blatte stehen, so schneide die Spitzen, so weit sie weich sind, ab und behandle sie übrigens wie die Endivien. Die Tauben schneide zur Hälfte durch, nimm den Rückenknochen, nebst Flügel, Brust und den hintern Theil des Keulenknochens weg, klopfe sie mit dem Messer gut durch einander und bilde Coteletten davon. Sollten sie zu klein werden, so nimm noch etwas Brustfleisch dazu, wende sie in geklopftem Ei und geriebener Semmel um, lege sie sogleich in braune Butter und brate sie auf beiden Seiten hellbraun.

150) Spinat mit Pains dorés (449).

Der Spinat (Spinacia oleracea L.) wird geputzt, gewaschen und in Wasser mit etwas Salz weich gekocht und dann im Durchschlage nach dem Abkühlen recht fest ausgedrückt, recht fein geschnitten, Mehl in Butter geschwitzt, gute Bouillon darauf gefüllt, der Spinat nebst Salz und Muskatennuß dazu gethan und aufkochen lassen. Die Pains dorés werden darum gelegt.

151 a) Desgleichen mit süßem Rahm und Omeletten.

Nach dem Kochen des Spinats (150) schwitze man Mehl in Butter, fülle süßen Rahm darauf, thue den Spinat, nebst Salz und Muskatennuß dazu, lasse ihn einmal aufkochen, richte ihn an und lege in Stückchen geschnittene Omeletten oder arme Ritter darum.

151 b) Granaten von Spinat.

Ist der Spinat abgebrüht, ausgedrückt und fein gewiegt, so rührt man etwas fette Bouillon, 8 bis 10 Eier, ein Tassenköpfchen voll süßen Rahm und Muskaten darunter, läßt es in einer mit Butter ausgestrichenen Form oder Casserolle auf Wasser im Ofen gar werden, stülpt es behutsam auf eine Schüssel um und gibt etwas weiße Coulis oder Bechamelle darüber. Soll diese Schüssel vorzüglich werden, so muß man die Form mit fein gespickten, gar gemachten Kalbsmilchen auslegen und nach dem Umstülpen mit Glace bestreichen, oder man bilde von Kalbfleisch oder Farce verschiedene Figuren auf dem Boden der Form.

152) Sellerie mit Sauce blanche.

Der Sellerie (Apium graveolens L.) wird geputzt, in halbmondförmige Stückchen geschnitten und in Wasser mit etwas Salz weich gekocht. Dann läßt

man ihn im Haarsiebe rein ablaufen, macht eine Sauce blanche, jedoch ohne Essig und thut den Sellerie, nebst etwas Muskatennuß, auch wohl ein wenig Petersilie dazu.

153a) Dergleichen auf eine andere Art.

Man schneide den Sellerie, wie bei 152, lasse ihn in Butter mit einem Stückchen rohen Schinken unter öfterm Umschwenken weich schwitzen, stäube ein wenig Mehl dazu, fülle Bouillon darauf, lasse ihn einigemal aufkochen und füge etwas gehackte Petersilie und Muskatennuß hinzu.

Zu beiden Arten Sellerie kann man in Butter oder in einer Braise gar gemachte, oder auch gebackene junge Hühner, auch Coteletten oder Frituren geben.

153b) Gefüllter Sellerie.

Die abgeputzten Sellerieköpfe werden in beliebige gefällige Form geschnitten, ausgehöhlt, mit etwas Kalbfleischfarce gefüllt und in fetter Bouillon gar gekocht. Man kann die Morchelsauce Nr. 81, oder die Sauce blanche Nr. 95, wozu man noch etwas gehackte Petersilie thut, dazu geben, auch Krebs-Coulis nehmen; oder statt aller dieser schwitze man einen Eßlöffel voll Mehl in Butter, fülle gute Bouillon darauf und gebe es mit Muskaten gewürzt darüber.

154) Skorzonere mit gebackener Kalbsmilch.

Während du Mehl in Butter schwitzest und mit darauf gefüllter Bouillon langsam kochen lässest, putze die Skorzoner-Wurzeln (Scorzonera Hispanica L.), lege sie in warmes Wasser, worin etwas Mehl glatt gerührt worden, schneide sie sogleich in längliche Stückchen, spüle sie in kaltem Wasser ab und thue sie — alles aber sehr schnell — zu dem geschwitzten Mehle, koche sie hernach weich und kurz ein, versuche sie we-

gen des Salzes und gib etwas Muskatennuß dazu. Die Kalbsmilch laß im Wasser ausziehen, putze das Harte und Ungenießbare davon, schwitze sie in Butter mit etwas fein gehackter Zwiebel und Petersilie weich, laß sie etwas abkühlen, wende sie in Ei und geriebener Semmel um, backe sie in heißer Butter und lege sie um die Skorzoner-Wurzeln.

### 155) Karde mit Sauce blanche.

Man putzt die Karde (Cynara Carduncelus L.); schneidet sie in fingerlange Stücke, wäscht sie und läßt sie in kochendem Wasser einmal aufkochen, legt sie in kaltes Wasser, putzt die noch daran befindliche Haut und Fasern ab und kocht sie im Wasser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich. Dann läßt man sie auf dem Haarsiebe rein ablaufen, thut sie in Sauce blanche, schwenkt sie um und gibt sie, mit Coteletten oder Croutons garnirt, zur Tafel. Man kann auch bei der Sauce blanche den Essig weglassen und dafür etwas fein gehackte Petersilie dazu thun.

### 156) Karde mit Petersilie.

Während man die Karde, in kleine Stückchen geschnitten, in Wasser mit etwas Salz weich kocht, schwitze man einen guten Theil fein gehackte Petersilie in Butter, thue so viel Mehl dazu, daß es eine dickliche Sauce wird, fülle fette Bouillon darauf, thue die von allem Wasser befreite Karde, nebst Salz und Muskatennuß dazu und lasse sie einigemal damit aufkochen. Man kann glacirtes und grillirtes Hammelfleisch, Kalbfleisch oder Coteletten darum legen; auch kann man sie über junge Hühner und Tauben anrichten.

### 157) Karde mit Parmesankäse.

Indeß man die Karde weich kocht (155), macht man Sauce blanche, jedoch ohne Essig, und thut

eine Hand voll geriebenen Parmesankäse, Salz und Muskatennuß, ingleichen die Karde dazu. Nach dem Anrichten streut man etwas geriebenen Parmesankäse darauf. Zur Garnitur kann man etwas Reis in guter Bouillon steif ausquellen, mit etwas Parmesankäse, abgekochtem und recht fein gehackten Schinken, Salz und Muskaten durch einander rühren, kleine Frituren davon formiren, paniren und in heißem Fette ausbacken. Auch kann man unter den Reis einige Eier und etwas zerlassene Butter rühren und in mit Butter ausgestrichenen Förmchen gar backen.

### 158) Gurken en Fricassée.

Gurken (Cucum. Sativus L.), die viel Fleisch haben, werden geschält, in 4 Theile geschnitten, die Kerne herausgenommen, in zolllange Stückchen gebracht und in Salzwasser abgebrüht. Dann schwitzt man sie in Butter, füllt die Nr. 80 beschriebene Sauce, wozu man etwas mehr Essig nimmt, die Sardellen aber wegläßt, dazu, schwenkt sie durch einander und richtet sie mit Pains dorés, die man mit Citronensaft versetzt, Frituren 2c. an.

### 159) Gurken auf eine andere Art.

Nach Abbrühung der Gurken (158) schwitze man sie in Butter mit etwas Glace, fülle die nöthige mit Wein und Citronenschaale verkochte braune Coulis darauf, lasse sie einigemal aufkochen, drücke Citronensaft dazu und gebe sie mit Hammel-Cotelletten zur Tafel.

### 160) Farcirte Gurken.

Die Gurken werden geschält, von der einen Seite die Kerne herausgenommen, mit einer Kalbfleischfarce gefüllt, in Butter mit 1 Löffel voll Jus, etwas Glace und Citronenschaale auf schwachem Feuer

gar gedünstet, die braune Coulis (wie Nr. 159) dazu gethan und dann angerichtet.

Man kann diese Gurken auch in 1 Zoll lange Stückchen und mit einer guten braunen Coulis oder Fricasséesauce überfüllt und mit Frituren garnirt zur Tafel geben.

Endlich kann man diese Gurken auch als Garnitur zu Ragouts gebrauchen, so wie um eine geschmorte Hammelkeule, Gans oder Ente legen.

### 161) Farcirte Zwiebeln.

Man nimmt Zwiebeln (Allium Cepa L.) von mittler Größe, schält und schneidet sie unten gleich und oben einen Finger breit ab. Dann höhlt man sie aus, daß 3 Ringel bleiben, läßt sie in kochendem Wasser einmal aufkochen, legt sie umgekehrt auf eine Schüssel, damit das Wasser herausläuft, füllt sie mit einer feinen Farce, rangirt sie in eine Casserolle, gibt etwas fette Bouillon darunter und läßt sie so in einem Backofen in einer guten Viertelstunde gar werden. Dann werden sie mit in Glace gar gemachten Coteletten und mit etwas brauner Coulis (159) angerichtet. Man wendet sie auch wie Nr. 160 an, oder kann sie mit einem Ragout anrichten.

### 162) Artischocken en Fricassée.

Man macht die Nr. 80 beschriebene Sauce, jedoch ohne Sardellen und thut, nach abgeschnittenen Blättern, die Artischocken-Boden (Cynara Scolymus L.), welche man weich kocht, von allen Fasern reinigt und in Scheiben schneidet, dazu. Man legt Frituren oder Pains dorés darum.

### 163) Artischocken mit jungen Erbsen.

Von den Artischocken schneidet man die Spitzen ab und kocht sie in Wasser mit etwas Salz weich;

dann legt man sie verkehrt auf den Tisch, daß das Wasser herausläuft, nimmt aus der Mitte einige kleine Blätter und alles Faserige heraus und füllt sie mit gut gekochten jungen Erbsen. Man gibt die Artischocken auf diese Art auch mit Sauce blanche.

### 164) Dergleichen auf andere Art.

Die Artischocken kocht man in Salzwasser ziemlich weich, putzt alles Ungenießbare davon ab, schneidet die Boden in kleine Stückchen, schwitzt etwas Mehl in Butter, füllt Bouillon darauf, thut die Artischocken und eben so viel junge Erbsen dazu, läßt sie mit einem Stückchen Zucker weich und kurz einkochen, reibt ein wenig Muskatennuß dazu und richtet sie mit Coteletten an.

### 165) Farcirte Artischocken mit jungen Erbsen.

Der ausgeschnittene Boden wird in Wasser mit etwas Salz weich gekocht, rein abgeputzt und abgerundet, dann ein Rändchen von Kalbfleischfarce darauf gesetzt. Hiernächst füllt man ihn mit einer Farce, wie die Champignons (166), läßt ihn im obern Theile des Bratofens in Butter gar werden und legt ihn um gut gekochte junge Erbsen.

### 166) Gefüllte Schwämme.

Man nimmt Champignons oder Schwämme (Fung. pileat. campestris L.), welche $\frac{1}{2}$ Finger breit vom Stiele losgewachsen sind, dreht behutsam, damit sie ganz bleiben, die Stiele heraus, putzt sie und schwitzt sie einige Minuten in Butter. Zur Farce schneidet man von gebratnem Kapaune oder weichgekochtem Huhne das Brustfleisch recht fein, stößt es im Mörser mit $\frac{1}{4}$ Pfd. zerlassener Butter, 4 Eiern, 8 Dottern, 4 bis 6 Löffel von saurem Rahm, etwas auf Zucker abgeriebener Citronenschaale und dem Safte

von ½ Citrone, ein wenig Salz und Muskatennuß gut durch einander, füllt damit die Schwämme und läßt sie in Butter im obern Theile des Bratofens in einer guten Viertelstunde gar werden. Diese Schwämme kann man als Pastetchen geben.

### 167) Champignons en Pot d'Espagne.

Die Champignons werden geputzt, gewaschen und klein geschnitten, in Butter geschwitzt mit einem Stückchen Schinken und einem Lorbeerblatte, bis alle hervorkommende Feuchtigkeit eingekocht ist; ein wenig Mehl wird darunter gerührt, süßer Rahm darauf gefüllt, einigemal aufgekocht und dann abgekühlt. Dann werden so viel Eier und halb Dottern dazu gethan, daß das Ganze Haltung bekommt; mische etwas Salz und Muskatennuß dazu, nimm den Schinken weg, streich alles kräftig durch's Haarsieb, fülle es in mit Butter ausgestrichene Förmchen, laß es auf Wasser gar werden, kippe sie um und lege sie um die Champignons en Fricasée.

### 168) Champignons mit süßem Rahm.

Wozu die Champignons geputzt, gewaschen, in Scheiben geschnitten, in Butter geschwitzt, mit ein wenig Mehl unter einander gerührt und mit süßem Rahm aufgefüllt werden. Dann läßt man sie einmal aufkochen, thut ein wenig Salz und Muskatennuß dazu und richtet sie an. Hierzu kann man, außer Nr. 166, auch Croutons oder arme Ritter legen.

### 169) Champignons en Fricassée.

Wenn du einen guten Theil Schwämme geputzt, gewaschen und in Scheiben geschnitten hast, so schwitze ein wenig fein gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter, thue die Schwämme und Citronenschaale dazu, laß sie zugedeckt schwitzen, bis alle Feuchtigkeit da-

von eingekocht ist, gib etwas weiße Coulis darauf, legire sie bei'm Anrichten mit einigen Eidottern und drücke Citronensaft dazu. Nach Verhältniß der Personenzahl kannst du auch gefüllte Schwämme (166) darum legen.

### 170) Schwämme mit Krebsen.

Die Schwämme werden bis zum Einkochen der Feuchtigkeit in Butter geschwitzt; dann streicht man die Krebssauce (53) darauf, thut ein wenig Zucker und Muskatennuß dazu und gibt die Schüssel mit Frituren oder gefüllten Schwämmen zur Tafel.

### 171) Trüffeln zu kochen.

Die Trüffeln (Lycoperdum tuber, auch Lyc. tub. gulosorum L.) werden gewaschen, rein abgeputzt, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und in starkem Roussillon (noch besser Bordeauxwein) mit etwas Glace, etwas brauner Coulis, Citronen- und Orangenschaale und ein wenig Zucker weich und kurz eingekocht. — Auch kocht man die Trüffeln ganz in Wasser und gibt sie mit frischer Butter.

### 172) Morcheln zu kochen.

Von den Morcheln (Phallus esculentus L.), (den frischen, versteht sich), nimmt man die Stiele ab, wäscht und schneidet jene einigemal durch und wäscht sie nochmals, so lange, bis sie nicht mehr sandig sind. Dann drückt man sie aus, schwitzt sie in Butter, füllt gute Bouillon darauf, läßt sie noch etwas kochen und thut in Butter geschwitztes Mehl, Salz und Muskatennuß, auch kurz vor dem Anrichten etwas klein geschnittene Petersilie dazu.

### 173) Farcirte Morcheln.

Man schneidet von großen frischen Morcheln die Stiele ab, wäscht jene so lange, bis sie nicht mehr

sandig sind, füllt sie mit einer Klößchenmasse (33), jedoch nicht ganz voll, kocht sie ¼ Stunde in guter fetter Bouillon, thut ein wenig in Butter geschwitztes Mehl, Salz und Muskatennuß dazu und richtet sie an.

### 174) Kartoffeln und Hering im Rand.

Man setzt einen Rand von Wasserteig auf eine blecherne Schüssel, schneidet frisch abgekochte Kartoffeln (Solanum tuberosum L.) in Scheiben und legt eine Schicht davon in den Rand, streut etwas abgekochten, fein gehackten Schinken, in Würfel geschnittenen Hering und etwas sauern Rahm darauf und fährt so abwechselnd fort bis zur Fülle des Randes, jedoch dergestalt, daß die oberste Schicht wieder aus Kartoffeln bestehe; dann thut man ein wenig Bouillon und frische Butter darauf und setzt es eine halbe Stunde in einen heißen Ofen. Auch von aller Haut und Gräten gereinigten Fisch, vorzüglich Lachs, kann man mit dazu nehmen.

Noch mehr zur Verfeinerung dieser Schüssel dient, daß man etwas mehr sauren Rahm nehme, denselben mit 3 bis 4 Eiern und ¼ Pfd. zerlassener Butter, auch, wenn es sein kann, mit etwas Bechamelle, durch einander quirle, die Kartoffeln damit übergieße und backe.

### 175) Dergleichen auf eine andere Art.

Frisch abgekochte Kartoffeln schneide in Scheiben, schwitze etwas fein gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter, thue die Kartoffeln, nebst etwas abgekochtem und fein gehackten Schinken, in Würfel geschnittene Heringe und ein wenig sauern Rahm dazu und schwenke sie um. Dann rühre 12 Loth Butter zu Schaum mit 8 Eidottern, thue ½ Pfund geriebene Kartoffeln und das Eiweiß zu Schnee geschlagen, nebst 2 bis 3 Löffel voll süßen Rahm dazu und

rühre es durch einander; setze einen Rand von Wasserteig auf eine blecherne Schüssel, oder nimm eine blecherne Randschüssel, streich einen Finger dick von der beschriebenen Masse hinein, gib etwas von den Kartoffelscheiben darauf und so fahre fort, bis der Rand voll ist, streich es oben glatt und laß es ¾ Stunden langsam backen.

### 176) Kartoffeln mit Jus.

Kartoffeln werden roh geschält und in eine runde, wie eine kleine welsche Nuß große Form gebracht. Dann röstet man sie unter immerwährendem Drehen in Butter braun, legt sie ohne die daran befindliche Butter in eine andere Casserolle, stäubt sie ein wenig mit Mehl ein, füllt gute Jus darauf, läßt sie einigemal aufkochen und gibt sie zu Rind- oder Hammelfleisch.

Ein andermal schneidet man sie in Scheiben und röstet sie unter öfterm Umschwenken, thut sie ohne das daran befindliche Fett in eine Casserolle, füllt Jus und ein wenig Essig darauf und läßt sie mit Citronenschaale einigemal aufkochen.

### 177) Kartoffeln mit Petersilie.

Einen guten Theil fein gehackte Petersilie schwitzt man in Butter, füllt Bouillon darauf, thut rohe geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu und läßt sie mit ein wenig Kümmel und Salz weich kochen.

### 178) Geröstete Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält und in eine runde, 176 beschriebene Form gebracht. Dann läßt man einen guten Theil Butter in einer Omeletten-pfanne braun werden, thut die Kartoffeln dazu und läßt sie unter immerwährendem Drehen auf starkem Feuer in 6 bis 8 Minuten gar werden. Man macht

sie kurz vor dem Anrichten und gibt sie zu Braten, oder man läßt etwas Glace zergehen, schwenkt sie darin um und legt sie um Blaukohl. Auch kann man diese Kartoffeln, nachdem sie braun geröstet sind, mit Mehl einstäuben, etwas Bouillon oder Jus darauf füllen, sie aufkochen lassen und das Gemüse geben.

### 179a) Gefüllte Kartoffeln.

Von rohen Kartoffeln schneide man zwei gute querfingerbreite Stücke, steche mit einem Ausstecher, welcher die Rundung eines Achtgroschenstücks hat, quer durch und mit einem etwas kleinern bis ziemlich auf den Boden der Kartoffeln, schneide das Inwendige heraus, so daß es einem kleinen Becher ähnlich wird, zacke sie aus und gebe ihnen durch feine Einschnitte ein gefälliges Ansehen. Dann backe man sie in heißem Oel oder Backfette hellbraun, fülle sie mit jedem beliebigen, stark mit Eiern legirten feinen Ragout oder feiner Farce, rangire sie in eine Casserolle, gebe ein wenig fette Bouillon darunter und setze sie noch einige Minuten in einen heißen Ofen. Man gibt eine braune naturelle Coulis-Sauce darunter, oder schwitzt etwas Mehl in Butter, füllt Jus darauf und läßt es einmal aufkochen.

### 179b) Auf eine andere Art.

Kartoffeln von gleicher Größe werden nicht völlig halbgar gekocht, geschält, möglich egal geschnitten, etwas ausgehöhlt, mit einem naturellen Ragout gefüllt und kurz gehend in fetter Jus oder Bouillon, unter öfterm Begießen, in einem Ofen vollends weich gemacht und mit der eben (179a) genannten Sauce gegeben.

### 180) Linsen mit französischen Schwarzwürstchen.

Die Linsen (Ervum lens L.) kocht man weich, läßt im Durchschlage alles daran befindliche Wasser

ablaufen; etwas klein geschnittenen rohen Schinken und einige Zwiebeln röstet man in Butter mit etwas Mehl braun, füllt Jus oder Bouillon darauf, läßt es aufkochen, streicht es durch's Haarsieb, thut die Linsen dazu und versucht sie wegen des Salzes. Zu 16 bis 18 Würstchen, eines Fingers lang, nimmt man 4 bis 5 weich gekochte Kalbseuter, einige Milchen (Brößchen) und 1 Pfund frischen Bauchspeck, schneidet alles in feine Würfel, thut etwas recht fein gehackte und in Butter geschwitzte Schalotten und Petersilie, etwas gestoßenen Pfeffer, Ingwer, ein wenig Majoran, Muskatennuß und das nöthige Salz dazu, schwitzt 4 bis 5 Zwiebeln und $\frac{1}{4}$ Pfund klein geschnittenen rohen Schinken in $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, thut einen kleinen Eßlöffel voll Mehl dazu, mischt 1 Nösel süßen Rahm hinein und läßt es mit etwas zerstoßenem Coriander einigemal aufkochen und wieder kalt werden, thut 4 Eier hinzu, streicht es kräftig durch's Haarsieb zu dem in Würfel geschnittenen Fleische und rührt es mit $1\frac{1}{2}$ Nösel Schweineblut durch einander. Dann fülle man es in Bratwurstdärme, unterbinde die Würstchen, so lang man sie haben will, setze sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und lasse sie einigemal aufkochen. Sodann werden sie noch ein wenig mit brauner Butter oder auf dem Roste, jedoch langsam, gebraten, weil sie bei starkem Feuer leicht platzen.

### 181) Linsen mit Frituren und Feldhühnern.

Laß 4 Feldhühner in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit etwas Jus, einigen Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Schinken und $\frac{1}{4}$ Pfund Speck immer ganz kurz gehend, so daß sie braun ansetzen, gar werden. Dann nimm das Brustfleisch davon und mache Frituren (434). Die Gerippe stoß im Mörser, thue sie wieder in die Casserolle, wo die Feldhühner gar gemacht worden, rühre

alles mit 1 Löffel voll Mehl unter einander, fülle 1½ Maas Jus oder Bouillon darauf, laß es einmal aufkochen, streiche es durch's Haarsieb, thue weich gekochte Linsen, welche du im Durchschlage hast ablaufen lassen, dazu, richte sie an und lege die Frituren darum. — Auch kann man die auf vorbeschriebene Art gar gemachten Feldhühner, wo man den Stand zu den Linsen nimmt, ganz geben, oder die Nr. 387 darum legen.

182) Trockene Erbsen mit grillirten Heringen.

Die Erbsen (Pisum stativum L.) werden in Wasser weich gekocht, durch den Durchschlag gerührt und Salz und Butter, worein man etwas fein gehackte Zwiebeln rösten kann, daran gethan. Die Heringe wässert man eine Nacht ein, zieht die Haut davon, schneidet Kopf und Schwanz ab und den Hering in zwei Stücken. Dann wendet man sie in zerlassener Butter mit fein gehackten Zwiebeln, Petersilie und geriebener Semmel um, legt sie auf einen mit Fett bestrichenen Rost und läßt sie auf beiden Seiten, unter öfterm Beträufeln mit Butter, bräunlich werden; so werden sie um die angerichteten Erbsen gelegt. — Man kann die Heringe auch in Ei und geriebener Semmel umwenden und in heißem Backfett oder Butter backen. — Zu den Erbsen kann man ferner gebackenen Rindsmagen geben, oder Salzhecht, den man in Wasser kocht und die Haut abputzt, darum legen.

183) Trockene weiße Bohnen.

Während man nicht völlig 1 Maas weiße kleine Bohnen in Wasser weich kocht, schwitze man 3 bis 4 klein geschnittene Zwiebeln und ¼ Pfund Schinken in ¼ Pfund Butter mit etwas Bouillonfett kurz ein, lasse es kalt werden, rühre 6 Eidottern und 1 Löffel

voll Mehl darunter, fülle die nöthige fette Bouillon und etwas Essig darauf und rühre es mit Citronenschaale und einem Lorbeerblatte auf dem Feuer ab; streiche dann diese Sauce durch ein Haarsieb, thue die Bohnen, wenn du sie zuvor im Durchschlag hast rein ablaufen lassen, nebst dem erforderlichen Salze dazu und richte sie mit grillirtem oder glacirtem Hammelfleische an.

184) Eingemachte Schminkbohnen mit Coteletten.

Die weichgekochten Bohnen spült man einigemal mit heißem Wasser ab, drückt sie fest aus, schwitzt das nöthige Mehl in Butter mit etwas fein gehackten Zwiebeln, füllt fette Bouillon darauf und thut die Bohnen nebst ein wenig Zucker und nachdem sie ¼ Stunde gekocht haben, etwas gehackter Petersilie dazu; so wie man auch etwas weich gekochte trockene weiße Bohnen dazu thun kann. Bei'm Anrichten lege man Coteletten darum.

# Viertes Kapitel.

## Fleisch.

## Erste Abtheilung.

### Rindfleisch.

### Vorwort.

Bei Herrschaften, wo man auf Kostenersparniß nicht eben ängstlich Rücksicht zu nehmen braucht, thut man wohl, wenn man das Rindfleisch, welches täglich gegeben wird, in einem mit dem Fleische im Verhältniß stehenden, mit einem gut schließenden Deckel versehenen Geschirre in einer Braise, immer kurz ge-

hend, so daß es wie glacirt aussieht, gar macht. — Für bejahrte Personen ist diese kraftvolle Zubereitung ganz besonders zu empfehlen.

185) Rindfleisch mit Senf.

Man setze dasselbe zeitig mit kaltem Wasser zu, schäume es rein ab und lasse es mit etwas Salz, einem Lorbeerblatt, einigen Zwiebeln, Porré, einem Kopfe Sellerie und einer Petersilienwurzel ganz langsam kochen, nehme aber nicht früher Bouillon davon, als bis das Fleisch ziemlich gar ist, wo es dann angerichtet und mit Senf oder einer beliebigen passenden Sauce gegeben wird. Auf diese ganz gewöhnliche Art wird Rindfleisch und Bouillon gleichzeitig gut. Durch Hinzuthun von etwas Kalbfleisch oder altes Huhn wird es viel besser.

186) Englischer Braten, Roast-beef.

Ein solcher kann nicht gut unter 20 bis 24 Pfd. gemacht werden, das Fleisch müßte denn jung und besonders fett sein. Man nimmt dazu von einem fetten Ochsen das Stück unter der Niere, dicht an der Keule weggehauen, schneidet den überflüssigen Talg davon, legt ihn nebst dem Stück Fleisch, ½ Pfund Schinken, einigen Zwiebeln, Citronenscheiben und Lorbeerblättern, etwas ganzem Gewürze und ein wenig Salz in einen Kessel oder Casserolle, füllt 1 Maas Wasser, auch nach Befinden 1 Bouteille Wein darauf, setzt ihn zugedeckt in den heißen Ofen und läßt ihn so ganz kurz unter öfterm Begießen gar werden. Dann nehme man den Deckel davon, lasse den Braten im Ofen oben hellbraun werden und unten braun ansetzen, gieße das Fett davon und so viel Wasser dazu, als man Jus braucht, lasse es loskochen, richte den englischen Braten an und gebe die Jus durch ein Haarsieb dazu.

Bei'm Serviren kann man den Teller mit Kartoffeln (178) garniren. Man gibt auch Senf dazu. Wer Gelegenheit hat, den englischen Braten am Spieße zu braten, der benutze sie. Zu diesem Behufe bewickelt man ihn mit Butter bestrichenem, mit Salz überstreuten Papier, schnürt ihn mit Bindfaden fest und bratet ihn in 3 bis 4 Stunden gar.

### 187) Rindfleisch à la Hongroise.

Eine Rindsbrust von etwa 12 Pfunden wird mit 2 Maas Wasser, ¾ Pfund klein geschnittenem Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk, etwas ganzem Gewürze, 2 Lorbeerblättern und ein wenig Salz an's Feuer gesetzt; laß es kurz einkochen und auf dem Boden der Casserolle braun ansetzen; sodann fülle Wasser darauf, laß sie weich und die daran befindliche Jus bis zu 1 Maaße einkochen, legire sie mit 2 Löffel voll mit Essig glatt gequirlten Mehl, lege das Fleisch in ein anderes Geschirr, gib die Sauce durch ein Haarsieb darauf, nimm alles Fett davon und laß es mit ½ Bouteille Franz- und ½ Bouteille Malagawein und ⅛ Pfund Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben, so kurz einkochen, als du Sauce brauchst. Kurz vor dem Anrichten thue 2 Löffel voll geriebenen Meerrettig, den Saft von einer Citrone und nach Befinden ein Glas ungarischen Wein dazu.

### 188) Rindfleisch à la Moscovite.

Das Rindfleisch wird nach 187, jedoch ohne Malaga und Meerrettig zubereitet. Zuletzt füge noch 2 Löffel voll Capern, 4 Löffel voll gut durch einander gequirlten sauren Rahm, eine fein gehackte Sardelle und den Saft von einer Citrone hinzu.

### 189) Gedämpftes Rindfleisch.

Ein gutes Keulenstück von 10 bis 12 Pfund durchziehe gut mit grob geschnittenem Speck; lege es nebst Schinken, Zwiebeln, ein wenig Wurzelwerk, etwas ganzem Gewürze, einem Lorbeerblatte und dem nöthigen Salz in eine Casserolle, gib 2 Anrichtelöffel voll Bouillon, Fett oder etwas Wasser darauf, laß es zugedeckt, wenn es sein kann, in einem Ofen dünsten und braun ansetzen und fülle Wasser darauf. Laß es nun weich und die daran befindliche Jus bis zu 1 Maas einkochen, legire sie mit 2 bis 3 Löffel voll mit $\frac{1}{4}$ Bouteille glatt gerührtem Mehl, lege das Fleisch in ein anderes Geschirr, streich die Sauce durch das Haarsieb darauf, thue $\frac{1}{2}$ Bouteille Franzwein, Citronenschaale und $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker dazu und laß es noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen.

### 190) Boeuf à la mode.

Man nimmt dazu ein gutes Schwanzstück, schneidet Speckstreifen, wie ein halber Finger dick, wendet sie in fein gehackten Kräutern, als: Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, Dragun und Thymian, auf Capern und gestoßenem Pfeffer um, durchzieht das Fleisch damit und behandelt es wie 189.

### 191) Rindfleisch en Four mit Sardellensauce.

Hierzu nimmt man ein fettes Schwanzstück (oder Brust) und kocht es weich. Dann rührt man eine Hand voll Mehl mit $\frac{1}{2}$ Nösel kalter Bouillon glatt, thut ziemlich $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 6 bis 8 Eidottern und 6 gereinigte und fein gehackte Sardellen dazu, rührt es auf dem Feuer ab, läßt es etwas abkühlen und rührt noch einige Eier darunter, welches man „dicke Butter" nennt. Man überstreicht das Rindfleisch damit und wenn man will, überstreut man es mit Parmesankäse, legt es in eine Pfanne, gibt et-

was fette Bouillon darunter, läßt's in einem heißen Ofen hellbraun werden, richtet es an und gibt die Sardellensauce (80) dazu. Auch kann man zu diesem und in der folgenden Nummer aufgeführten Rindfleische ¼ Pfund Reis in fetter Bouillon ausquellen lassen, mit 2 Eidottern, Salz, Muskaten und einer guten Hand voll Parmesankäse durch einander rühren, das Rindfleisch damit überstreichen, auch mit Parmesankäse überstreuen und in einem Ofen Farbe annehmen lassen.

### 192) Grillirtes Rindfleisch mit Sardellensauce.

Eine weich gekochte Rindsbrust wird mit geklopftem Ei, worunter man etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilie thun kann, überstrichen und mit geriebener Semmel überstreut. Dann lege man sie in eine Pfanne, gebe etwas fette Bouillon darunter und lasse sie, unter öfterm Beträufeln mit Bouillonfett, hellbraun werden und gebe die Sardellen- oder eine andere pikante Sauce dazu.

### 193) Gespickte Rindslende mit Malaga.

Von einem großen fetten Ochsen nimm die Lende, behäutle und spicke sie gut mit Speck. Dann leg sie nebst dem Abgehäutelten in eine Casserolle, thue ziemlich ½ Pfd. klein geschnittenen Schinken, einige Zwiebeln, ein wenig ganzes Gewürz, ein Lorbeerblatt, etwas Salz und 2 Anrichtelöffel voll fette Bouillon dazu, laß sie zugedeckt auf schwachem Feuer oder in einem Ofen, so daß sie unten braun ansetzt, halb gar werden; dann fülle 1 Maas Bouillon oder Wasser darauf, legire die daran befindliche Jus mit 2 bis 3 Löffel voll mit ein wenig Wasser glatt gerührtem Mehl; lege die Lende in eine andere Casserolle, gib die Sauce durch ein Haarsieb darauf, thue ¼ Bouteille Franzwein und ⅛ Pfund Zucker, worauf das

Gelbe von einer Citrone abgerieben ist, dazu und laß sie langsam ziemlich weich kochen. Dann gieß ½ Bouteille Malaga dazu und laß sie im heißen Ofen unter öfterm Begießen, wodurch die Lende gleichsam glacirt wird, kurz einkochen, nimm das Fett davon und drücke etwas Citronensaft dazu. — Ein andermal kannst du den weißen und Malagawein weglassen und statt dessen ¾ Bouteille rothen Wein und auf Zucker abgeriebene Orangenschaale dazu thun. So kann man auch eine Rindslende gedämpft nach Nr. 189 geben; oder man läßt sie auch kurz gehend in einer Braise gar werden, legt sie in eine Pfanne, beträufelt sie mit einem Tassenköpfchen voll sauren Rahm, welchen man mit 2 bis 3 Eidottern und ein wenig fein gehackten Sardellen in etwas Butter durch einander quirlt, sie im Ofen Farbe annehmen läßt und eine pikante Sauce dazu gibt.

### 194) Geklopftes Rindfleisch.

Man schneidet ein Stück aus der Keule in kleine Stücken, schlägt sie mit dem Hackemesser breit und klopft sie durch einander. Dann legt man sie nebst Schinken, Zwiebeln, etwas ganzem Gewürze, Citronenschaale und einem Lorbeerblatte in eine Casserolle, füllt 2 Anrichtelöffel voll fette Bouillon darauf, läßt's auf dem Feuer auf dem Boden braun ansetzen und füllt dann das nöthige Wasser darauf. Wenn es ziemlich weich ist, legirt man die daran befindliche Jus mit Mehl, welches mit Essig glatt gerührt worden; dann legt man das Rindfleisch in eine andere Casserolle, gibt die Sauce durch's Haarsieb darauf, läßt's mit etwas Wein und dem nöthigen Salz noch etwas kochen, nimmt das Fett davon und drückt Citronensaft dazu.

Man kann auch das Rindfleisch etwas mehr klopfen und formen und wie das Kalbfleisch (229) zubereiten.

195) Coteletten von Rindfleisch mit Jus.

Dazu ist von einem jungen fetten Ochsen die 6ste und 7te Rippe von der Niere an am tauglichsten, weil da das Fleisch mit Fett durchwachsen ist. Man hackt den Rückenknochen ab, schneidet die harte Haut weg, schlägt sie mit dem flachen Hackemesser breit, hackt sie gut durch einander, sucht sie an dem Knochen rund zu formiren, bestreut sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer, wendet sie in zerlassener Butter um und läßt sie auf dem Rost, unter öfterm Bestreichen mit Butter, in einer Viertelstunde gar braten.

Auch kann man die Coteletten in Ei und geriebener Semmel umwenden und in einer Pfanne in Butter braten oder ungeklopft in einer kurzen Braise gar machen, mit Semmel bestreuen und auf dem Roste braun werden lassen.

Von dem Abfalle des Rindfleisches macht man mit etwas Schinken und Zwiebeln eine Jus, gibt sie, wenn das Rindfleisch gehörig ausgekocht hat, durch's Haarsieb, läßt sie bis auf so viel, als man nöthig hat, mit Citronenschaale einkochen, nimmt das Fett davon und drückt Citronensaft dazu. Wer Schalotten, Zwiebeln 2c. liebt, der kann sie fein gehackt mit Essig kurz einkochen und dann die Jus darauf füllen.

196a) Beef-Steakes.

Von einem großen fetten Ochsen nimmt man die Lende, behäutelt sie und schneidet quer durch fingerbreite Scheiben, schlägt mit dem flachen Messer darauf und bestreut sie mit Salz und gestoßenem Pfef-

fer. Darauf laß etwas Butter in einer Pfanne braun werden, leg die Beef-Steakes hinein, laß sie auf beiden Seiten auf starkem Feuer in einigen Minuten gar werden, richte sie sogleich an, drücke Citronensaft darauf und gib die 195 beschriebene Jus dazu. — Auch kann man die Beef-Steakes mit dem Messer gut durchklopfen, rund formen und eben so damit verfahren; man kann sie dann auch in Ei und geriebener Semmel umwenden und in brauner Butter braten; auf diese Art sind sie am saftigsten und können auch zu Gemüse gegeben werden.

In Ermangelung der Jus, bei schnellen Frühstücken u. dergl., bratet man die Beef-Steakes mit Citronenschaale und einer Zwiebel, legt sie dann auf eine Schüssel, läßt das in der Pfanne Zurückbleibende mit ein wenig Bouillon oder Wasser loskochen, gießt es darüber und drückt Citronensaft dazu. — Uebrigens gibt man die Beef-Steakes mit jeder beliebigen pikanten Sauce.

### 196[b]) Beef-Steakes mit Kräutern.

Schneide etwas Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, ein wenig Esdragon und Thymian recht fein, mische gutes Oel, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz und Citronensaft darunter, wende die Beef-Steakes darin um und brate sie unter öfterm Beträufeln mit Oel auf dem Roste. Bei'm Anrichten drückt man Citronensaft darauf und gibt Jus dazu.

### 197) Rindszunge panirt und glacirt mit Kirschsauce.

Von der weich gekochten frischen Rindszunge wird die Haut abgezogen, jene in der Mitte der Länge nach aufgeschnitten, jedoch nicht ganz durch. Dann nimmt man etwas geriebenes Schwarzbrot, mischt es mit etwas gestoßenem Zucker und Zimmt, feuchtet es mit einigen Tropfen Wein an, klebt einen guten Messer-

rücken dick von dem Brote auf die Zunge und läßt es in einem heißen Ofen ein wenig hart werden. Indessen rührt man von ¼ Pfund gestoßenem und fein gesiebten Zucker, etwas Eiweiß und einigen Tropfen Citronensaft eine Glace, überstreicht die Zunge damit (man kann sie auch mit halbdurchschnittenen Hagebutten garniren), läßt sie im Ofen abtrocknen und gibt bei'm Anrichten einige Löffel voll Kirschsauce (99) darunter. — Wer die Zunge nicht glacirt geben will, der überstreue das Brot stark mit gestoßenem Zucker und lasse sie so lange im heißen Ofen, bis der Zucker darauf geschmolzen ist.

### 198) Rindszunge mit Rosinensauce.

Zu der Nr. 97 beschriebenen Rosinensauce thut man eine weich gekochte abgehäutete, in Scheiben geschnittene frische Rindszunge. Man kann auch etwas in Streifen geschnittene Mandeln hinzu fügen und statt der Rosinen Weinbeeren nehmen.

### 199) Gefüllte Rindszunge.

Eine nach 197 zubereitete Zunge wird einen halben Finger dick mit Farce überstrichen, die Oberfläche mit Capern, Oliven ꝛc. oder mit bunten Omeletten belegt, in einer kurzen fetten Braise heiß gemacht und mit einer Trüffel-, Champignons- oder sonst beliebigen braunen Sauce angerichtet.

### 200) Rindszunge mit Capern und kleinen Rosinen.

Während die Zunge gekocht wird, röste man 2 Löffel voll Mehl in Butter mit einem kleinen Stück Zucker braun, fülle Bouillon, etwas Wein und ein wenig Essig darauf, thue ¼ Pf. gereinigte Korinthen, einige Loth Zucker, eine ganze Zwiebel und ein Lorbeerblatt dazu und lasse es 1 Stunde langsam kochen. Dann nehme man die Zwiebel u. s. w.

heraus, thue die weich gekochte, von der Haut befreite und in Scheiben geschnittene Rindszunge nebst 2 Löffel voll Capern und dem nöthigen Salze dazu.

201) Gebackne Rindszunge.

Die nach 197 zubereitete und in Scheiben geschnittene Zunge wendet man in Ei, mit etwas fein gehackten Schalotten, Zwiebeln, Petersilie und dann in geriebener Semmel um, bäckt sie in heißer Butter, richtet sie an, drückt Citronensaft darauf und gibt eine starke Jus oder braune pikante Coulissauce dazu. — Man gibt diese gebackene Zunge auch zu Gemüse.

202) Kuheuter mit Hagebuttensauce.

Das Kuheuter wird Tags vorher in Wasser mit etwas Salz recht weich abgekocht, alles Ungenießbare davon abgeputzt und dann von dem Euter halb fingerdicke Scheiben geschnitten und wenn diese auf beiden Seiten über's Kreuz eingekerbt worden, wende man sie in Mehle um, röste sie in brauner Butter auf beiden Seiten hellbraun, richte sie an und gebe Hagebuttensauce (101) dazu. Man kann auch ein andermal Kirschsauce dazu geben, oder Citronensaft darauf drücken und starke Jus oder eine gute braune Coulissauce, wozu man in Streifen geschnittene Trüffeln thun kann, dazu nehmen. — Endlich kann man das Euter auch um Stachelbeeren oder verschiedenes Gemüse legen.

203) Ragout von Kuheuter.

Von dem weich gekochten und kalt gewordenen Kuheuter schneide ganz gleiche Scheiben von der Größe eines Thalers, lege sie in der Rundung auf die Schüssel, laß es zugedeckt auf einem Kessel mit kochendem Wasser warm werden und gib **Sauce glacée** oder Schalottensauce darüber. — Auch kann man ein fei-

nes Ragout von Rindsgaum u. dergl. in die Mitte der Schüssel anrichten, oder will man es noch besser haben, ein fein Ragout en Pot d'Espagne gar machen. Nicht minder kann man Schildkröten — wenn man sie nicht besonders mit einer Sauce italienne 88, oder einer andern pikanten Sauce geben will — vergl. 35 — als Ragout mit Madeira oder Malaga benutzen.

### 204) Gebackener Rindsmagen.

Der Rindsmagen wird weich gekocht, in Stückchen geschnitten und übrigens wie die Rindszunge (201) behandelt.

### 205) Roulade von Rindfleisch.

Man schneidet die Wamme eines Ochsen, um sie zu vergrößern, aus einander, jedoch so, daß sie an einem Stücke bleibt und das Fleisch nur einen guten Finger dick ist; dann reibt man sie mit etwas gestoßenem, mit Salz und Salpeter vermischten Pfeffer, legt hie und da ein wenig Knoblauch, Zwiebel und Lorbeerblatt hin, wickelt sie zusammen und läßt sie 4 bis 6 Tage in einem irdenen Geschirr liegen. Dann wickelt man sie auf, wäscht sie ab, wickelt sie wieder zusammen, schnürt sie mit Bindfaden fest, kocht sie in Wasser weich; läßt sie etwas gepreßt kalt werden, schneidet sie in Scheiben und gibt Sauce Remoulade dazu. — Man kann auch die Roulade mit einer rohen Kalbfleisch-Farce überstreichen und mit Aspic garniren. Auch ist's mit Senf ein gutes Frühstück.

### 206) Preßkopf zu machen.

Wenn in einer Haushaltung ein Ochse und zu gleicher Zeit Schweine geschlachtet werden, ist diese Schüssel am leichtesten und zweckmäßigsten zu haben. Man koche einen Rinds- und einen Schweinskopf,

die man ausgehirnt, mit etwas Wurzelwerk weich, jedoch besonders den Schweinskopf nicht zu weich, nehme die Haut und alles Ungenießbare davon und schneide das gute Fleisch in Würfel, mische es mit etwas Muskatennuß und ein wenig Salz durch einander, lege es einen guten Finger dick in eine Casserolle und gebe alle 2 bis 3 Finger breit ein Viertel von einem hart gekochten Ei und etwas geschälte Pistazien (Pistacia vera L.) darauf, dann wieder eine Schicht Fleisch und so abwechselnd. Von der Bouillon, die den Köpfen entkocht worden, nehme man alles Fett, gebe sie durch ein Haarsieb und koche sie zu 1 Nösel ein — sie muß werden wie Glace — gieße sie heiß über das Fleisch und lasse es 5 bis 6 Minuten stehen. Dann lege man einen etwas kleinern Casserolldeckel darauf, presse es mit einem 4 bis 5 Pfd. schweren Gewichte, lasse es kalt werden, stülpe es um, schneide Scheiben davon auf eine Schüssel, garnire sie mit Aspic und gebe eine Sauce Remoulade, auch wohl Senf oder Essig und Oel dazu.

### 207) Hamburger geräuchertes, oder Pökelfleisch mit Petersiliensauce.

Zu dem weich gekochten und abgeputzten Rindfleische dieser Art wird Petersiliensauce gegeben. — Man kann es auch kalt aufgeschnitten mit Sauce Remoulade oder einer kalten Sauce geben; oder man schneidet etwas Petersilie, Zwiebeln und Schalotten recht fein, vermischt es mit Oel, Essig, etwas Senf und ein wenig gestoßenem Pfeffer und gibt's dazu.

## Zweite Abtheilung.
## Kalbfleisch.

### 208) Kalbskeule en Damier.

Man nimmt dazu eine große Kalbskeule, hackt das Bein vorn ab, schneidet sie von unten zu auf,

löset die Knochen heraus, durchzieht sie mit grobem Speck, dressirt sie so rund als möglich, kocht sie in einer Braise gar und läßt sie etwas kalt werden. Dann überstreicht man sie einen guten Messerrücken dick mit der Kalbfleischfarce, schneidet von bunten Omeletten kleine Vierecke und belegt damit die Kalbskeule wie ein Damenbret; an die vier offen gebliebenen Stellen legt man schwache Streifen von Acia und an die Ecken eine halbe Olive, dann aber die Keule wieder in eine kurz gekochte Braise, läßt sie heiß werden und gibt eine Trüffelsauce dazu.

### 209) Kalbskeule en Perruque.

Auch hierzu ist eine große Kalbskeule erforderlich. Man löse den Wirbelknochen unten heraus, schneide das Knie ab, daß bloß die Röhre in der Keule bleibt und dann etwas breite und dünne Streifen, jedoch am Ende nicht durch; halte die Kalbskeule an den Tisch und klopfe einen Streifen nach dem andern breit. Auf jeden Streifen streiche man etwas rohe Kalbfleischfarce, wickele sie, wie kleine Rouladen zusammen und stecke sie mit kleinen Spießchen enge zusammen an der Keule fest, so daß über der ganzen Keule eine Roulade an der andern liegt. Sollte es — was oft der Fall ist — am Ende fehlen, so schneide noch einige Streifen von der untern Seite der Keule weg, oder nimm sie von anderm Kalbfleisch und befestige sie mit Spießchen. Dann lasse man sie in einer fetten Braise gar werden, bestreiche sie nach herausgezogenen Spießchen gut mit Glace und gebe eine Champignonssauce dazu. Die Roulade kann man auch mit klein geschnittenem Speck spicken; so wie man auf diese Art auch eine Rehkeule zubereiten kann.

### 210) Kalbskeule en Ballon.

Von einer etwas großen Kalbskeule löse von unten alle Knochen heraus, breite sie aus einander, schneide etwas Fleisch weg, so daß es einen guten Finger dick bleibe, thue rohe Kalbfleischfarce darauf, schnüre sie mit Bindfaden rund zusammen, laß sie in kochender Bouillon steif werden, spicke sie noch voll mit Speck, laß sie in einer Braise gar werden, ziehe den Bindfaden heraus, bestreiche sie gut mit Glace und gib eine weiße Trüffelsauce dazu.

### 211) Kalbskeule à la Crème.

Abends vorher, ehe man diese Schüssel geben will, hacke man den Knochen von der Keule ab, behäutle und bespicke sie mit Speck. Dann koche man $1\frac{1}{2}$ Maas sauern Rahm mit einer Zwiebel und etwas Salz unter immerwährendem Rühren ab, lasse es kalt werden und gebe es auf die Kalbskeule. So läßt man sie bis zum andern Tage stehen, wo man sie an den Bratspieß steckt oder bindet und in $1\frac{3}{4}$ Stunden bratet. Unter den sauern Rahm rührt man 4 bis 5 Eidottern und begießt damit die Keule, daß sie über und über eine Kruste bekömmt. Den abgelaufenen Rahm fängt man sorgfältig auf, setzt ihn aber jedesmal vom Feuer ab, um ihn nicht von der Hitze vertrocknen zu lassen. Man gibt eine Capernsauce (76), worein einige Löffel voll sauern Rahms gerührt worden, dazu.

### 212) Roulade von Kalbfleisch.

Von der Kalbskeule löse die Knochen von unten heraus, schneide von innen nach außen, so daß das Fleisch nur einen Finger dick bleibt; streiche dann einen halben Finger dick Kalbfleischfarce darauf, rolle die Keule zusammen, schnüre sie am Ende mit Bindfaden zu, spicke sie mit Speck und laß sie in einer

Braise gar werden. Dann richte sie an, ziehe den Bindfaden heraus, bestreiche sie gut mit Glace und gib eine Sauce von eingemachten Champignons dazu (67). — Auch kann man abgekochten, in Streifen geschnittenen Schinken und einige hart gekochte Eier auf die Farce legen. — Ebenfalls kann man diese Roulade, wenn sie kalt ist, in Scheiben geschnitten, mit Aspic garnirt und eine **Sauce Remoulade** dazu geben.

### 213) Ein Kalbsnierenstück à la Crême.

Dazu wird ein Nierenstück von 5 bis 6 Pfund genommen und nebst ½ Pfund klein geschnittenem Schinken, einigen Zwiebeln, einer Petersilienwurzel, 2 Löffel voll Bouillonfett und etwas Salz in die Casserolle gethan. Laß es unten braun ansetzen, gib 1 Nösel Bouillon oder Wasser darauf, thue etwas Citronenschaale, ein wenig ganzes Gewürz und ein Lorbeerblatt dabei und laß es kurz unter öfterm Begießen gar werden. Dann lege es in eine andere Casserolle, rühre 2 Löffel voll Mehl unter den Stand der Kalbsniere, fülle 1 Maas Bouillon und ¼ Bouteille Wein darauf, laß es los kochen, streich es durch's Haarsieb, laß es kurz einkochen, thue 3 Löffel voll sauern Rahm, etwas Capern und Citronensaft dazu.

### 214) Farcirte Kalbsbrust mit Morchelsauce.

Man sticht bei der Kalbsbrust mit dem Messer behutsam zwischen die Haut und die Rippen und füllt die Hälfte dieser Oeffnung mit einer Semmelfarce (Einl. §. 28), schnürt solche mit Bindfaden zu und läßt sie in einer kurzen Braise oder in Butter mit ein wenig Wasser gar werden und richtet sie mit der Morchelsauce (81) an. — Man kann auch aus der Kalbsbrust die Rippen lösen, sie, wenn sie gefüllt

ist, in kochender Bouillon steif werden lassen, spicken, in der Braise gar gemacht, glaciren, mit Sauerampfer- oder Krebssauce geben und im letztern Falle mit gefüllten Morcheln, Blumenkohl und Klößchen garniren. Die Kalbsbrust kann auch gebraten werden und macht in jeder Art eine gute Schüssel. Man kann auch die gefüllte Kalbsbrust, wenn sie gar und etwas abgekühlt ist, in fingerdicke Stückchen schneiden, sie in geriebener Semmel umwenden und in Butter backen, wozu man eine Jus oder Krebssauce gibt, so wie auch diese Stücken eine gute Beilage um oder zu Gemüse abgeben. — Im Allgemeinen ist zu bemerken, daß man alle zum Füllen bestimmte Kalbsbrüste dicht an den Nieren absticht, die Rückenknochen abhackt und den Bug ablöst.

### 215) Farcirte Kalbsbrust mit Sardellensauce.

Man nehme dazu eine schöne Kalbsbrust, hacke sie etwas lang ab, mache die Nr. 214 angegebene Oeffnung, fülle sie mit einer rohen fetten Kalbfleischfarce (Einl. 25), schnüre sie zu und koche sie in einer Braise gar. Dann lasse man die Brust etwas abkühlen, hebe sie auf eine blecherne Schüssel, überziehe sie mit einer dicken Butter (101) und gebe einen Löffel voll Braise darunter, lasse sie im heißen Ofen Couleur nehmen, richte sie an und gebe die Sardellensauce (80) dazu. — Man kann aber auch die Sardellen weglassen, die dicke Butter mit fein gehackten Schalotten, Zwiebeln und Petersilie versetzen und jede beliebige pikante Sauce dazu geben.

### 216) Kalbsbrust mit Ragout.

Eine dicht an den Nieren abgestochene und von den Rückenknochen befreiete Kalbsbrust kocht man in einer Braise gar, läßt sie darin abkühlen, putzt sie ganz von Knochen rein, überstreicht sie einen Messer-

rücken dick mit einer Kalbfleischfarce und bildet rund um die Kalbsbrust auf der Kante einen Rand von derselben Farce, in der Mitte aber gibt man ein stark mit Eiern legirtes Ragout von Kalbsmilch. Dann legt man sie in eine Tortenpfanne, gibt einige Anrichtelöffel voll fette Bouillon darunter, läßt sie in einem Ofen backen, legt sie auf die Schüssel, überstreicht den Rand eines Messerrückens dick mit Farce, garnirt ihn mit abgekochtem, fein gehackten Schinken, Eiern, Capern, Petersilie und rothen Rüben nach eigener Idee, deckt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, setzt es noch ein wenig in den warmen Ofen und gibt eine weiße Trüffel= oder Champignonssauce dazu. — Auch gibt man die Kalbsbrust auf die nämliche Art mit Krebsen. Nicht minder kann man über das Ragout dünne Farce streichen und garniren; dann verwahre man sie aber mit butterbestrichenem Papier, damit sie im Ofen keine Kruste bekomme.

### 217) Gespickte und glacirte Kalbsbrust mit Muschelsauce.

Nimm von einem Kalbe, das 50 bis 60 Pfd. gewogen hat, die Brust, wässere sie gehörig, daß sie weich werde, laß sie in kochender Bouillon steif werden, spicke sie ganz voll und mache sie in der Braise gar. Dann richte sie an, bestreich sie gut mit Glace und gib eine Muschelsauce (69) darunter. Auch kann man diese Sauce mit kaum bemerkbar wenig Sardellen versetzen.

### 218) Kalbsbrust mit Citronensauce.

Man macht die Kalbsbrust, wie eben beschrieben ist, in einer Braise gar, schwitzt einen guten Löffel voll Mehl und eben so viel geriebene Semmel in Butter und gibt Bouillon und etwas von der Braise darauf. Dann läßt man in Streifen geschnittene Ci=

tronenschaale einmal in Wasser aufkochen, thut sie zur Sauce, läßt sie ein wenig kochen, drückt den Saft von einer Citrone dazu, legt die Kalbsbrust auf eine Schüssel und gibt die Sauce darüber.

### 219) Kalbsbrust mit Krebsen und Blumenkohl.

Von der in einer Braise gar gekochten Brust nimmt man alle Knochen, überstreicht sie einen halben Finger dick mit einer fetten Kalbfleischfarce und legt dann quer über die Brust abwechselnd einen Streifen abgekochten Blumenkohl und Krebsschwanz, bis sie damit bedeckt ist. Dann gibt man etwas von der Braise darunter, deckt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, läßt sie im Ofen eine Viertelstunde anziehen und gibt die Krebssauce (93) darunter. — Auch kann man ein Ragout von Krebsen mit ein wenig bunt geschnittenem Sellerie, Blumenkohl, Klößchen und Morcheln über die Kalbsbrust anrichten.

### 220) Kalbfleisch mit Aspic.

Man lasse das Nr. 232 beschriebene Kalbfleisch, in welches man Austern oder Muscheln thun kann, in einer mit Aspic ausgespülten Casserolle kalt werden, halte diese einige Augenblicke in heißes Wasser, stülpe sie auf eine Schüssel um, übergieße das Fleisch einigemal mit Aspic, das eben gallern will, belege es mit Muscheln, Capern, Oliven u. dergl., gieße wieder behutsam Aspic darüber und garnire es dann mit gehacktem Aspic. — Auch kann man etwas Aspic in einer Casserolle kalt werden lassen, darauf Muscheln 2c. und hierauf mit dem noch nöthigen Aspic das Kalbfleisch legen.

Noch besser wird diese Schüssel, wenn man so viele Kalbsmilch haben kann, als Kalbfleisch.

Endlich kann man sie auch von jungen Hühnern oder Kapaunen machen, wozu ein Zusatz von Kalbsstand oder Aspic nöthig ist.

221) Kalbscarré mit Muschelsauce.

Man nimmt 2 Kalbscarrés von gleicher Größe, hackt die Rückenknochen ab, behäutelt die Filets, spickt sie gut, läßt sie in einer Braise gar und darin ziemlich kalt werden, überstreicht nachher den ungespickten Theil mit Kalbfleischfarce, schneidet schmale Streifen von bunten Omeletten, belegt damit die Farce nach Willkühr, setzt sie wieder in die kurz eingekochte Braise, deckt einen Deckel darauf, läßt sie auf dem Feuer anziehen, richtet sie an, bestreicht das Gespickte mit Glace und gibt eine Muschelsauce dazu.

222) Fricandeaux glacés mit Bechamelle.

Man behäutele eine Kalbskeule und schneide das Fleisch stückweise, wie es in verschiedenen Abtheilungen gewachsen ist, so bekommt man 4 Stückchen. Aus diesen macht man die Sehnen, spickt sie recht voll, legt sie in eine dazu passende Casserolle, gibt so viel gute Jus darauf, daß sie damit bedeckt sind, läßt sie darin gar werden und auf starkem Feuer kurz einkochen, wobei man die Fricandeaux von Zeit zu Zeit mit der daran befindlichen kurzen Glace begießt, wodurch sie sich selbst glaciren. Dann gibt man einige Anrichtelöffel voll Bechamelle auf eine Schüssel und legt die Fricandeaux darauf. — Auch gibt man sie mit Sauerampfersauce. Nicht minder macht man sie zuweilen kleiner, kocht sie in einer Braise gar und bestreicht sie dann mit Glace.

223) Fricandeaux à l'Italienne.

Von einer Kalbskeule von 10 bis 12 Pfund schneidet man die Haut ab und das untere Stück

Fleisch heraus, so wie auch die andern beiden oben auf der Keule befindlichen Filets; dann behäutelt und schlägt man sie mit dem flachen Hackemesser so breit, daß sie nur einen Finger dick bleiben. Hierauf werden 6 Schalotten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, Dragun, Thymian, Basilikum, Capern und 3 Sardellen recht fein geschnitten, 2 Anrichtelöffel voll Provenceröl dazu gegeben und die darin umgewendeten Fricandeaux 2 bis 3 Stunden stehen gelassen. Kurz vor dem Anrichten bratet man sie unter öfterm Bestreichen mit Oel auf dem Roste, bestreut sie mit etwas Salz und gibt die Sauce Italienne (88) dazu.

### 224) Fricandeaux à la reine.

6 bis 8 von einer behäutelten Kalbskeule geschnittene Fricandeaux werden gespickt und in's Wasser gelegt, damit sie recht weiß werden. Dann koche man sie in einer guten fetten Braise gar und bestreiche sie mit Glace. Zur Sauce à la reine lasse man 1 Maas weiße Coulis mit Citronenschaale und ½ Schote Vanille verkochen, thue 2 bis 3 Loth geschälte und gestoßene Mandeln und das Brustfleisch von einem weich gekochten, fein geschnittenen und im Mörser gestoßenen alten Huhne dazu, lasse es einmal aufkochen, streiche es kräftig durch's Haarsieb, salze die Sauce, gebe ein wenig Zucker, etwas Citronensaft und 2 bis 3 Tropfen Bergamottenöl dazu, richte die glacirten Fricandeaux an und gebe etwas Sauce darunter. — Hat man große Kalbsmilchen, so sind sie sehr gut auf diese Art anzuwenden.

### 225) Fricandeaux mit spanischem Topfe.

Man schneide von einer Kalbskeule Fricandeaux, so groß in der Rundung, wie ein Tassenköpfchen, spicke sie gut, wässere sie, um sie recht weiß zu haben und koche sie in einer fetten Braise gar. Schwitze

8 bis 10 Zwiebeln und etwas rohen Schinken in ¼ Pfund Butter, gib einen Löffel voll Mehl dazu, fülle 1 Maas süßen Rahm darauf, thue 4 bis 5 weich gekochte und recht fein geschnittene Kalbsmilchen und ein Lorbeerblatt dazu, laß es einmal aufkochen, dann kalt werden, schlage 8 Eier und 4 Dottern dazu, streiche alles kräftig durch's Haarsieb, fülle es in mit Butter ausgestrichene Tassenköpfchen, oder kleine Förmchen und laß es auf Wasser gar werden. Dann kippe sie auf eine dazu gehörige kleine Schaufel oder auf der Hand um und richte sie abwechselnd mit den mit Glace bestrichenen Fricandeaux an. Man gibt eine Trüffel- oder Champignonssauee dazu.

226) Fricandeaux von Kalbfleischfarce mit Ragout.

Von Kalbsmilch mache man ein feines Ragout, legire es mit einigen Eidottern, gebe etwas Citronensaft dazu und lasse es kalt werden. Dann breite man Kalbsnetze aus, lege von Capern und Petersilie kleine willkührliche Figuren darauf, streiche einen Finger dick gute Kalbfleischfarce (Einl. §. 24) darüber und in der Mitte einen Löffel voll Ragout, schlage das Netz von allen Seiten zusammen, binde es zu, drücke die Fricandeaux ein wenig breit und lasse sie in einer guten fetten Braise in einer halben Stunde gar werden. Hierauf nehme man sie heraus, lege sie auf eine Schüssel, ziehe behutsam das Netz davon weg und gebe eine mit Wein und Citronenschaale verkochte Coulissauce dazu.

227) Poupietten oder kleine Rouladen von Kalbfleisch.

Von einer großen Kalbskeule schneide schwache, eine Hand breite Streifen, klopfe sie mit dem flachen Hackemesser noch etwas breiter und spicke sie an dem einen Ende mit fein geschnittenem Speck, streiche einen Messerrücken dick rohe Kalbfleischfarce darauf,

wickele jedes zusammen, bestreiche sie an beiden Enden mit Farce und bebinde sie mit Bindfaden. Alsdann gib fette Bouillon darauf und laß sie in ¾ Stunden gar kochen, nimm sie heraus, löse den Bindfaden ab, bestreiche das Gespickte mit Glace, richte sie an und gib eine Trüffelsauce dazu. — Man kann die Poupietten auch mit Schinken und Wurzelwerk in Jus gar machen und die Sauce von ihrem eigenen Satze verfertigen; so wie man sie auch ungespickt in Jus, damit sie sich selbst glaciren, gar machen kann.

### 228) Escalops von Kalbfleisch.

Man schneide 4 bis 5 Pfund aus der Keule genommenes Kalbfleisch recht fein, befreie es von Sehnen und stoße es im Mörser mit ½ Pfund zart geschnittenem, zerlassenen frischen Speck, 2 Eiern und etwas Salz gut durch einander. Dann streiche man es ½ Finger dick auf einen mit Wasser naß gemachten Tisch, mache Escalops, etwas größer, als ein Thaler, mittelst eines Ausstechers und lege sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, drücke etwas Citronensaft dazu und lasse sie kurz vor dem Anrichten in 3 bis 4 Minuten gar werden, lege eins an das andere auf eine Schüssel und gebe in die Mitte Sauce glacée. — Auch kann man feine Kräuter in die Escalops mischen; oder spanischen Topf von Kalbfleisch (225) mit fein gehackter Kalbsmilch in einer kleinen Casserolle oder Form auf Wasser gar machen, auf eine Schüssel umkippen und die Escalops darum legen. Dann gehört eine nicht zu pikante Sauce dazu.

### 229) Geklopftes Kalbfleisch.

Von einer Kalbskeule schneidet man kleine Stückchen, nimmt alle Haut davon, schlägt jedes Stück breit, wendet es in Mehl um und röstet es in heißer Butter. Vom Abfall des Kalbfleisches macht man

mit ein wenig Mehl eine braune Coulis, thut sie, durchgestrichen, nebst etwas Wein und Citronenschaale, zum Kalbfleische, läßt es in $\frac{3}{4}$ Stunden weich und kurz einkochen und drückt noch Citronensaft dazu.

230) Kalbfleisch mit Sauce glacée.

Eine Kalbsbrust läßt man in Wasser einmal aufkochen, schneidet Stückchen davon, gibt Jus und etwas braune Coulis darauf, läßt es mit Citronenschaale weich und kurz einkochen und drückt den Saft von einer Citrone dazu.

231) Kalbfleisch en Brissole.

Man schneidet eine Kalbsbrust roh in mäßige Stückchen, wendet sie in Mehl um und bratet sie auf beiden Seiten in brauner Butter hellbraun, gibt nachher halb Jus und halb Bouillon und etwas Wein dazu, läßt es mit Citronenschaale und ein wenig Salz weich und kurz einkochen, nimmt alles Fett davon und drückt etwas Citronensaft dazu.

232) Kalbfleisch mit Champignons.

Eine gehörig gewässerte Kalbsbrust läßt man einmal aufkochen, legt sie in kaltes Wasser, schneidet sie in Stückchen, gibt Bouillon darauf und läßt sie weich kochen. Während dieser Zeit schwitzt man ein gutes Viertelpfund klein geschnittenen Schinken, einige Zwiebeln und 6 bis 8 Schalotten in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit einem Anrichtelöffel voll Bouillonfett, jedoch so, daß es weiß bleibe. Dann setzt man es zurück, läßt es kalt werden, thut 6 bis 8 Eidottern und 2 Löffel voll Mehl dazu, rührt es durch einander, gibt $\frac{1}{4}$ Bouteille Wein und $\frac{1}{8}$ Bouteille Essig, Citronenschaale, ein Lorbeerblatt und die nöthige Bouillon von dem Kalbfleische dazu, rührt diese Sauce auf

dem Feuer ab, läßt sie ein wenig stehen, streicht sie durch's Haarsieb, gießt alle Bouillon vom Kalbfleische ab und gibt die Sauce darüber und in Butter geschwitzte frische Champignons dazu, oder auch eingemachte (813). — Man kann auch ein Stückchen frische Butter dazu thun und das nöthige Salz und etwas Citronensaft dazu geben.

Eben so behandelt man das Kalbfleisch, wenn man es mit Muscheln oder Austern geben will.

### 233) Dergleichen gebacken, auf eine andere Art.

Man läßt eine Kalbsbrust einmal aufkochen und etwas kalt werden, schneidet lange Stücke davon, schwitzt fein gehackte Zwiebeln und Petersilie in Butter, thut das Kalbfleisch, einige Anrichtelöffel voll Bouillon und Citronenschaale dazu, läßt es auf schwachem Feuer weich und kurz einkochen und etwas abkühlen. Dann wird jedes Stückchen in Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heißer Butter gebacken. Die Champignons werden nach Nr. 169 zugerichtet und das Kalbfleisch legt man darum. Dieses gebackene Kalbfleisch kann man mit jeder beliebigen Sauce, so wie als Beilage zum Gemüse geben.

### 234) Kalbfleisch en Fricassée.

Wird, wie Nr. 232 beschrieben, zubereitet, nur daß man statt der Champignons zuletzt ein wenig gehackte Petersilie dazu thut. — Man kann auch diesen weißen Saucen zu Kalbfleisch, Hühnern 2c. ein wenig Zucker beimischen; sie erhalten dadurch einen höhern Gout.

### 235) Kalbfleisch mit Spargel.

Zu der in kleine Stückchen geschnittenen Kalbsbrust schwitzt man das nöthige Mehl in Butter, füllt Bouillon darauf, läßt das Kalbfleisch darin ziemlich

weich kochen, thut klein geschnittenen, abgebrüheten Spargel und etwas später ein wenig gehackte Petersilie dazu, läßt es kurz einkochen und reibt etwas Muskatennuß daran. — Auch kann man es mit einigen Eidottern, die man mit etwas süßem Rahm durch einander gequirlt, legiren. — Eben so gibt man Lammfleisch mit Spargel.

Ein andermal kann man das weich gekochte Kalbfleisch, nebst dem Spargel, etwas Petersilie und Muskatennuß in eine ohne Essig abgerührte Sauce blanche (94) thun.

### 236) Kalbfleisch mit Krebsen.

Von einer zerschnittenen und weich gekochten Kalbsbrust gieße man alle Bouillon ab, streiche die (Einl. §. 20 beschriebene) Krebs-Coulis darauf, thue ein wenig Zucker, Salz und Muskatennuß, so wie etwas Morcheln und Klößchen und in kleine Stückchen geputzten, weich gekochten Blumenkohl oder Spargel dazu und richte es an.

### 237) Kalbsmilch gespickt und glacirt, mit Bechamelle.

Hierzu sind die größten und schönsten Stücke erforderlich. Man läßt sie in kaltem Wasser ausziehen, setzt sie wieder mit frischem Wasser auf's Feuer, läßt sie darin bis zum Kochen steif werden, und, wenn man sie mit kaltem Wasser abgekühlt, nimmt man alles Ungenießbare davon, spickt sie so fein, als möglich, macht sie in einer fetten Braise gar, bestreicht die herausgehobenen gut mit Glace und richtet sie mit Bechamelle an (Einl. §. 23).

### 238) Gefüllte Kalbsmilch.

Man nehme dazu große Kalbsmilch, lasse sie einmal in Wasser aufkochen, befreie sie von allem Ungenießbaren und schwitze sie in Butter. Dann

mache man eine Kalbfleischfarce (Einl. §. 24), thue etwas fein gehackte Kräuter und Sardellen darunter, überstreiche jedes Stück Kalbsmilch einen halben Finger dick damit, wickle jedes in ein Stückchen Kalbsnetz, koche sie eine halbe Stunde in einer fetten Braise, hebe sie heraus, nehme die Kalbsnetze davon, lege sie auf eine Schüssel und gebe eine mit Wein und Citronenschaale verkochte Coulissauce darüber.

### 239) Kalbsmilch mit Trüffelsauce.

Die Kalbsmilch läßt man in warmen Wasser unter öfterm Abgießen ausziehen und einmal aufkochen. Dann spickt man sie mit fein geschnittenem Speck, legt sie in weiße Coulis, läßt sie mit etwas Citronenschaale weich kochen und mischt etwas Trüffeln und Citronensaft hinzu; oder man nimmt statt der Trüffeln in Butter geschwitzte Champignons. In Ermangelung der Coulis schwitzt man das nöthige Mehl in Butter, füllt gute Bouillon darauf, läßt es mit Citronenschaale und einem Stückchen rohen Schinken verkochen und legirt es dann mit einigen Eidottern.

Will man die Kalbsmilch mit Krebsen geben, so kocht man sie erst in Bouillon weich, schwitzt das nöthige Mehl in Krebsbutter, füllt Bouillon darauf, läßt es einmal aufkochen und thut die Kalbsmilch, ein wenig Zucker, Salz und Muskatennuß dazu. Hier kann man zur Abwechslung eine gefüllte Morchel (173) und Blumenkohl mit anrichten; auch in kleinen Förmchen gar gemachte **Pots d'Espagne** von Krebsen (132) sind sehr passend dazu.

### 240) Kalbsmilch, maskirte.

Einmal in Wasser aufgekochte, abgeputzte Kalbsmilchen schwitze in Provenceröl mit Citronensaft weich und laß sie kalt werden. Dann mache mit so viel

Aspic, daß es gallert, die Sauce Remoulade, wozu man auch etwas Caviar nehmen kann und theile sie in 2 Theile. Den einen Theil färbe mit abgebrühter, durch's Haarsieb gestrichener Petersilie grün und den andern mit hart gekochten Eidottern gelb, thue dann in die Saucen gleichviel Kalbsmilchen, drehe sie auf Eis so lange, bis sie anfangen zu gerinnen, richte sie abwechselnd an und garnire sie mit gehackter Aspic, Muscheln, Sardellen, Oliven rc.

Eben so kann man auch Brüste von jungen Hühnern zubereiten, ingleichen kleine in einer Braise gar gemachte Fricandeaux von Wildpret oder Kalbfleisch, auch Escalops oder kleine egal geschnittene Poupiettes.

### 241) Coteletten.

Sie werden von Kalb- oder Hammelfleisch also gemacht: Man nimmt die Rippen, woran der Rückgrat noch hängt, hackt diesen ab, befreit das Rückenfleisch von aller Haut und schneidet eine Rippe nach der andern mit dem daran befindlichen Fleische ab. Die Rippe darf nur einen Finger lang bleiben und man schabt sie da, wo kein Fleisch daran ist, rein ab. Dann wird das Rückenfleisch mit der flachen Klinge eines starken Messers breit geschlagen und mit einem nicht scharfen Messer gehackt, auch dabei einigemal über einander geschlagen, alsdann aber an die Rippe derb angeklopft und rund geformt. Nun wendet man diese Rippe in Ei und geriebener Semmel um, legt sie in braune Butter und bratet sie auf beiden Seiten auf starkem Feuer hellbraun. Man gibt sie zu allerlei Gemüse; mit Aepfelmuse, oder mit der 195 beschriebenen Jus; worauf man bei'm Anrichten Citronensaft auf die Coteletten drückt.

## 242a) Gefüllte Coteletten mit Ragout.

Wenn die nach Anleitung der vorigen Nummer gehörig zubereiteten Coteletten in Butter mit feinen Kräutern und Citronensaft auf dem Feuer steif gemacht und wieder kalt geworden, setze man ein Rändchen von Kalbfleischfarce (Einl. §. 24) darauf, bestreiche es mit Ei und geriebener Semmel, gebe in die Mitte der Cotelette ein stark mit Eiern legirtes feines Ragout von Kalbsmilch, lege sie in einen mit Butter ausgestrichenen Casserolldeckel, setze ihn auf Salz und lasse sie im heißen Ofen in einer Viertelstunde gar werden, gebe eine gute Jus oder sonst beliebige Sauce dazu.

Unter die Farce kann man auch Krebsbutter und unter das Ragout (jedoch ohne Säure) Krebsschwänze und Morcheln nehmen, auch das Rändchen, so wie die Coteletten aus dem Ofen kommen, mit Krebsbutter bestreichen, wozu dann die Sauce 93 gegeben wird. — Gut durchgeklopfte, in kleine Form gebrachte Coteletten läßt man in Butter mit feinen Kräutern, Citronenschaale und Saft auf dem Feuer steif und kalt werden; dann überstreicht man sie mit einer ganz feinen Kalbfleischfarce, wendet sie in Ei und geriebener Semmel um, bäckt sie schnell in Butter und gibt Jus oder eine pikante Sauce dazu.

## 242b) Dergleichen mit Krebsen.

Nachdem die so eben beschriebenen Coteletten — ohne Kräuter und Citronen — steif gemacht sind, überstreicht man sie mit einer feinen Krebsfarce, wendet sie in Ei und Semmel um und bäckt sie in Butter. Man kann sie auch mit Krebsbutter überstreichen und mit einer Krebssauce, oder einem feinen flüssigen Krebsragout anrichten, oder um Gemüse legen.

Auch kann man diese Coteletten, nachdem sie, wie zuerst, gar gemacht worden, mit einer Fischfarce überstreichen und mit einem feinen Ragout von Fisch mit Muscheln, Austern, Champignons rc. anrichten.

Ferner kann man diese Farce=Coteletten mit einer dicken Butter, welche man stark mit Kräutern und Citronen versetzt, überstreichen, paniren und ausbacken, so wie mit einer Bechamelle, die man stark mit Eidottern abbrühet. So kann man diese mit Farce überstrichenen Coteletten in Butterteig schlagen, im Ofen backen und zu großen Frühstücken geben.

### 243) Côtelettes en Papillotes.

Schneide etwas Schalotten, Zwiebeln, Petersilie und Dragun recht fein, thue eine Prise gestoßenen Pfeffer, etwas Salz und ein gutes Stück Butter dazu, knete es durch einander und bestreiche damit jede gehörig zubereitete Cotelette einen Messerrücken dick. Dann schneide aus doppelt zusammengelegtem Papier mit der Scheere runde Stückchen, die einen halben Finger breit größer sind, als die Coteletten, und in die Mitte ein Loch, wodurch die Rippe so gesteckt wird, daß dieselbe gerade zwischen die beiden runden Blättchen Papier zu liegen kommt, kneipe das Papier rund um die Cotelette fest zusammen, lege sie auf den Rost und brate sie bei schwachem Feuer auf beiden Seiten eine halbe Viertelstunde; worauf sie mit dem Papier auf die Schüssel gelegt und zur Tafel gegeben werden.

### 244) Glacirte Coteletten.

Die Coteletten werden mit dem flachen Hackemesser etwas breit geschlagen, gespickt und in Glace gar gemacht.

### 245) Brissoles.

Schneide 4 Pfund von aller Haut und Sehnen gereinigtes Kalbfleisch aus der Keule, thue Salz,

Pfeffer und abgeriebene Citronenschaale dazu, formire mit dem in gehacktes Ei getauchten Messer eines Thalers große und wie ein Finger dicke Plätzchen, wende sie in Ei und geriebener Semmel um, brate sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun, richte sie auf eine Schüssel in der Rundung an, drücke Citronensaft darauf und gib eine gute Jus, wie 195, dazu.

Eben so macht man Brissoles von Schweinefleisch, wozu man ein Ei und so viel geriebene Semmel thut, daß sie sich gut bearbeiten lassen. — Beide Arten legt man auch um Gemüse.

### 246) Coteletten mit Aspic.

Die gehörig zubereiteten Coteletten werden in Provenceröl mit Citronensaft gar gemacht, und wenn sie kalt sind, verfährt man damit nach 469.

### 247) Roulade von Kalbskopf in Aspic.

Aus einem abgebrüheten Kalbskopfe werden alle Knochen geschnitten. Die Zunge koche, bis man die Haut abziehen kann; lege die Haut des Kopfs aus einander und putze alles Ungenießbare davon, bestreue ihn mit Salz, schneide Schinkenspeck, rohen Schinken, gekochte geräucherte Ochsenzunge und Schlackwurst, auch die Kalbszunge, nebst den Ohren, in lange, eines schwachen kleinen Fingers dicke Streifen, rangire alles auf den Kalbskopf umher, streue fein gehackte Schalotten, Petersilie und Capern darüber, rolle den Kalbskopf dicht zusammen, wickele ihn in eine Serviette und schnüre ihn mit Bindfaden fest. Dann koche ihn in Wasser mit etwas Salz in 2 Stunden weich, laß ihn in der Serviette etwas gepreßt kalt werden, nimm ihn dann heraus und schneide ihn in Scheiben. Nun gieß einen halben Finger dick Aspic in eine Casserolle, laß es steif werden, lege

von dem in Scheiben geschnittenen Kalbskopfe darauf, gieße Aspic darüber und fahre so fort, bis die Casserolle voll ist, laß es eine Stunde stehen, halte die Casserolle einen Augenblick in warmes Wasser, kippe sie um auf eine Schüssel und gib es zur Tafel.

### 248) Würstchen von Kalbsmilch.

8 bis 10 ziemlich weich gekochte Kalbsmilchen werden abgeputzt, in feine Würfel geschnitten und in Butter geschwitzt. Unter eine (Einl. §. 23) beschriebene Bechamelle, welche kalt ist, rührt man 8 bis 9 Eidottern, streicht sie durch's Haarsieb auf die Kalbsmilch, thut Muskatennuß und Salz dazu, füllt es in Bratwurstdärme, unterbindet fingerlange Würstchen, läßt sie in Wasser einigemal aufkochen, bratet sie noch ein wenig in brauner Butter und legt sie um Gemüse.

### 249) Matelote von Kalbszungen und Ohren.

Koche 6 Kalbszungen und 6 Ohren weich, schneide die Zungen nach abgeputzter Haut in Scheiben, die Ohren aber in Streifen und laß 1 Maas braune Coulis (Einl. §. 20) mit ¼ Bouteille rothen Wein verkochen, daß nicht mehr Sauce bleibt, als man braucht. Dann reibe das Gelbe von einer Citrone und etwas von einer Orange auf Zucker ab, thue dies Abgeriebene, nebst den Zungen und Ohren in die Sauce, laß es einmal aufkochen, drücke den Saft von einer Citrone dazu und versuche es wegen Salzes.

### 250) Gespicktes und glacirtes Kalbsherz mit Sauce.

Man schneide aus 6 Kalbsherzen das Inwendige etwas heraus, lasse sie gut auswässern und trockne sie ab. Dann fülle man sie mit Kalbfleischfarce (Einl. §. 25), spicke sie recht voll und koche sie in einer Braise gar. Sodann nehme man sie heraus, be-

streiche sie gut mit Glace und gebe eine Schalotten-sauce oder Sauce glacée dazu.

251) Kalbsgehirn mit Sardellensauce.

Von 4 bis 6 Kalbsköpfen nimmt man das Gehirn, zieht durch 3 bis 4 mal aufgegossenes kaltes Wasser das Blut heraus und dann behutsam die Haut ab, gibt halb Essig und halb Wasser darauf, und läßt es mit etwas Salz, einer Zwiebel und einigen Lorbeerblättern einigemal langsam aufkochen. Dann thut man's zum Ablaufen auf ein Haarsieb, legt's auf eine Schüssel und gibt die Sardellensauce (80) darüber. — Ein andermal kann man eine Schalotten- oder sonstige pikante Sauce, auch eine starke mit Citronenschaale verkochte Jus darüber geben.

252) Gebackenes Kalbsgekröse.

Das Gekröse wird weich gekocht, in Stücken geschnitten und zu etwas in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter geschwitzter fein gehackter Zwiebel und Petersilie gethan und umgeschwenkt; dann wird jedes Stück in einer Kläer mit der Gabel umgewendet, in heißem Backfett oder Butter gebacken und um Spinat, Möhren, etc. gelegt.

253) Dasselbe auf eine andere Art.

Das weich gekochte Gekröse wird in kleine Stücken geschnitten; sodann $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken mit 6 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter geschwitzt, jedoch daß es weiß bleibt, 1 Löffel voll Mehl darüber gerührt und 1 Nösel süßer Rahm darauf gefüllt. Dann laß es aufkochen und kalt werden, thue 6 Eidottern und 2 Eier dazu, streiche es durch's Haarsieb auf's Kalbsgekröse, rühre es durch einander und laß es auf einer flachen mit Butter bestrichenen Schüssel auf kochendem Wasser gar werden, schneide hierauf beliebige Stückchen davon, wende sie

in Ei und geriebener Semmel um und backe sie in heißer Butter.

### 254) Kalbsgekröse in Form.

Während das Gekröse weich gekocht wird, schwitze man ¼ Pfund Schinken, einige Zwiebeln und Schalotten in ¼ Pfund Butter mit 2 Anrichtelöffel voll fetter Bouillon, Citronenschaale, etwas ganzem Gewürze, einem Lorbeerblatte und einigen Blättern Dragun und Thymian; lasse es kalt werden, rühre einen guten Löffel voll Mehl und 4 Eidottern darunter, fülle ¼ Bouteille Weinessig, ¼ Bouteille Wein und etwas Bouillon darauf und rühre es auf dem Feuer so, daß es ziemlich dick werde, ab. Wenn es kalt ist, rühre man 6 Eier und 6 Dottern, streiche sie durch's Haarsieb, thue das in kleine Stücken geschnittene Kalbsgekröse, nebst ein wenig Zucker, Salz und etwas Citronensaft dazu, fülle es in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse es auf Wasser (Einl. §. 13) gar werden. Alsdann stülpe man es behutsam auf eine Schüssel und gebe die Sauce 80, die mit etwas Sardellen, Champignons, Trüffeln, Muscheln oder dergl. versetzt werden kann, darüber.

### 255) Kalbsgekröse en Fricassée.

Das mit Salz abgeriebene, gewaschene und weich gekochte Gekröse wird in Stückchen geschnitten und in den Durchschlag zum Ablaufen gethan. Hierauf rühre ein gutes Viertelpfund Butter mit 6 Eidottern und einem Löffel voll Mehl gut durch einander, gib ¼ Bouteille Wein und ⅛ Bouteille Essig und die nöthige Bouillon dazu, rühre es, nebst Citronenschaale, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatte auf dem Feuer ab, nimm alles darin Befindliche heraus und thue das Gekröse, nebst ein wenig Zucker, Salz und Citronensaft und etwas gehackter Petersilie dazu.

### 256) Gebackene Kalbsleber.

Von einer mit dem Rücken des Hackemessers geklopften Kalbsleber schabt man das Weiche ab bis auf die Fasern und Sehnen und hackt es recht fein. Dann rührt man ¼ Pfd. Butter mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern zu Schaum, gibt 2 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln mit ¼ Pfund fein gehacktem Speck, ⅛ Pfund gewaschenen kleinen Rosinen, etwas auf Zucker abgeriebener Citronenschaale, Salz und Muskatennuß dazu und rührt alles durch einander. Dann streicht man eine Casserolle mit Butter aus, legt auf den Boden ein mit Butter bestrichenes Blatt Papier, thut die Masse hinein und läßt es eine Stunde langsam backen, worauf es auf eine Schüssel gekippt, das Papier abgezogen und Rosinensauce (97) darüber gegeben wird. Auch kann man die Kalbsleber in Scheiben schneiden, in Mehl umwenden, in Butter braten und zu Gemüse geben; oder man bratet sie auf die eben beschriebene Art nicht völlig gar, füllt Bouillon darauf, läßt sie mit Citronenschaale und einem Lorbeerblatte einigemal aufkochen und drückt Citronensaft dazu.

## Dritte Abtheilung.

## Schöpsen- oder Hammelfleisch.

### 257) Schöpsenkeule à l'Italienne.

Eine gute Schöpsenkeule sticht man unter der Niere ab, löst das Rückgrat heraus, kocht sie in einer Braise gar und läßt sie etwas abkühlen. Dann hebt man sie heraus, überstreicht sie ganz dünn mit einer Kalbfleischfarce (Einl. §. 24), belegt ihre Oberfläche mit Capern, Sardellen, Oliven, hart gekochten Eiern und rothen Rüben nach eigener Idee, legt sie dann behutsam wieder in die kurz eingekochte

Braise, deckt einen Deckel darauf, läßt sie einigemal durchkochen, richtet sie an und gibt eine Sauce Italienne (88) dazu.

258) Gespickte und glacirte Hammelkeule mit Gurkensauce.

Man häutet eine gute Hammelkeule ab, spickt sie, thut sie in eine Casserolle, nebst etwas in Scheiben geschnittenem rohen Schinken, Zwiebeln und Wurzelwerk, füllt etwas Jus und das nöthige Wasser dazu und läßt sie zugedeckt gar werden. Dann legt man sie in eine andere Casserolle, gibt die daran befindliche Jus durch ein Haarsieb darauf, läßt sie auf starkem Feuer einkochen, setzt sie in einen warmen Ofen, begießt die Oberfläche öfters mit ihrer immer dicker werdenden Jus so, daß sie sich selbst glacirt, richtet sie an und gibt die Sauce 70 dazu.

259) Gedämpfte Hammelkeule.

Eine Hammelkeule wird geklopft, nebst etwas Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürze in eine Casserolle gelegt und wie das gedämpfte Rindfleisch (189) zubereitet.

Da die Sauce gewöhnlich nach dem Hauptingredienz benannt wird, so kann man damit abändern, wenn man z. E. 12 bis 14 in Fett geschmorte kleine Zwiebeln, oder fein gehackte, in Essig kurz eingekochte Schalotten, Acia-Gurken, eingemachten türkischen Weizen, eingemachte Oliven, Capern rc. dazu thut.

Auch gibt man auf diese Art Carréstücke, auch Brüste; vergl. auch 373[b].

260) Hammelkeule à la Matelote.

Eine gute Hammelkeule wird mit Orangenschaale statt Specks gespickt und eine Stunde am Spieße oder im Ofen gebraten. Indessen schwitzt man ¼ Pfd.

Schinken und 6 bis 8 Zwiebeln in Butter, thut 2 Eßlöffel voll Mehl dazu, füllt Jus, Bouillon oder Wasser, etwas Wein und Essig darauf und läßt sie mit Citronenschaale, etwas Gewürze, 6 bis 8 Blättern Dragun und einem Lorbeerblatte zugedeckt auf schwachem Feuer weich werden. Dann legt man sie in eine andere Casserolle, streicht die Sauce durch ein Haarsieb darauf, thut ein wenig Zucker und Citronensaft dazu und versucht sie wegen Salzes.

### 261) Hammelbrust mit Orangensauce.

Mit einer guten Hammelbrust verfährt man, wie bei 260 vorgeschrieben ist. Wenn sie ziemlich weich ist, zieht man die Rippen heraus, legt die Brust in eine andere Casserolle, streicht die Sauce durch's Haarsieb darauf, thut in Streifen geschnittene und in Wasser abgebrühete Orangenschaale dazu, läßt sie noch eine gute Viertelstunde langsam kochen und drückt den Saft von den Orangen dazu.

### 262) Grillirte Hammelbrust mit eingemachtem Spargel.

Koche eine gut zugerichtete Hammelbrust weich, wende sie nach herausgezogenen Rippen in zerlassener Butter, unter welche du gehackte Zwiebeln und Petersilie gemischt, um, bestreue sie mit geriebener Semmel, laß sie auf dem Roste braun werden und richte sie mit einer guten, mit Wein und Citronenschaale verkochten braunen Coulis, worunter etwas eingemachter Spargel gethan worden, an.

### 263) Hammelbrust mit Petersiliensauce.

Eine gut zugerichtete fette Hammelbrust von etwa 5 Pfund kocht man mit Wurzelwerk, einem Lorbeerblatte und etwas Salz weich; dann schwitzt man eine gute Hand voll recht fein gehackte Petersilie in Butter, thut einen Löffel voll Mehl dazu, füllt 1½ Nö=

sel von der Hammel-Bouillon, worauf kein Fett ist, darauf, läßt es einigemal aufkochen, legt die Brust, von allen Knochen befreit, auf eine Schüssel und gibt die Petersiliensauce mit Muskatennuß darüber. — Man kann auch weich gekochte Spargelköpfe und kleine Stückchen Blumenkohl noch dazu nehmen.

264) Glacirte Hammelbrust mit Bechamelle.

Laß eine gut zugerichtete Hammelbrust in einer Casserolle mit 2 Pfund Kalbsknochen und sonstigen Fleischabfällen, ½ Pfund Schinken, Zwiebeln und Wurzelwerk bräunlich ansetzen, fülle Wasser darauf und laß sie ziemlich weich kochen. Hierauf lege sie nach herausgezogenen Rippen in eine andere Casserolle, fülle die Jus durch's Haarsieb darauf, laß sie kurz einkochen und auf schwachem Feuer glaciren; gib etwas Bechamelle auf eine Schüssel und lege die Brust darauf.

265) Glacirte Hammelbrust mit Sauerampfersauce.

Eine auf die eben beschriebene Art gar gemachte und glacirte Brust wird mit einer Sauerrampfersauce (72) angerichtet.

266) Fricandeaux von Hammelfleisch mit gefüllten Zwiebeln.

Fricandeaux von einer Hammelkeule spicke voll mit Speck und laß sie in Jus so kurz gehend, daß sie sich, wenn sie gar sind, selbst glaciren und richte sie dann abwechselnd mit den Nr. 161 beschriebenen Zwiebeln und einer guten braunen Coulissauce an.

267) Fricandeaux mit Sauerampfersauce.

Etwas größere Fricandeaux läßt man auf die so eben angegebene Art gar werden, thut dann etwas Sauerampfersauce auf die Schüssel, legt die glacirten

Fricandeaux dazu und gibt sie zur Tafel. — Auch gibt man selbige mit Bechamelle.

268) Coteletten mit Kräutern.

Die Coteletten werden mit fein gehackten Kräutern in einigen Minuten gar gemacht; dann gib etwas mit Wein und Citronenschaale verkochte braune Coulis, nebst Citronensaft dazu, nimm das Fett davon und richte sie in der Rundung auf einer Schüssel an.

269) Grillirte Hammelköpfe mit Jus.

Von fetten Hammeln werden die Köpfe halb durchgehauen und nach herausgenommenen Gehirne bei der Bouillon oder im Wasser mit etwas Salz weich gekocht. Dann nimmt man alle Knochen davon, so daß nur die Kinnladenknochen an dem Fleische sitzen bleiben, putzt die weiße Haut ab, wendet die Köpfe in zerlassener, mit fein gehackter Zwiebel und Petersilie vermischter Butter um, bestreut sie mit geriebener Semmel und läßt sie auf dem Roste, unter öfterm Beträufeln mit Butter, grilliren, legt sie sonach auf eine Schüssel, drückt Citronensaft darauf und gibt eine mit Citronenschaale verkochte Jus dazu. — Auch kann man diese grillirten Hammelköpfe zu verschiedenem Gemüse geben.

270) Grillirte Hammelzungen mit pikanter Sauce.

Von den gekochten Zungen wird die Haut abgezogen; dann werden sie in der Mitte, jedoch oben und unten nicht durch, aufgeschnitten, in Butter und geriebener Semmel umgewendet und wie die Hammelköpfe grillirt; wozu man dann eine braune pikante Sauce gibt.

271) Lammsbrüste mit Sauerampfersauce.

Die Lammsbrüste werden dicht an den Rippen abgehauen und einen schwachen Finger dick mit der Farce (Einl. §. 28) gefüllt. Dann läßt man sie in kochender Bouillon steif werden, spickt sie und macht sie in einer Braise gar, bestreicht sie gut mit Glace und gibt eine Sauerampfersauce darunter. — Auch kann man sie so, daß sie sich selbst glaciren, gar machen. — Auch füllt man sie mit einer Kalbfleischfarce (Einl. §. 24), kocht sie in einer Braise gar und läßt sie darin etwas abkühlen, überstreicht sie einen guten Messerrücken dick mit Farce, belegt sie mit Capern, Sardellen, Oliven u. dgl. nach eigener Idee, legt sie in eine kurz eingekochte Braise, läßt sie darin warm werden und gibt eine mit Wein und Citronenschaale verkochte Coulissauce dazu. — Endlich kann man mit bunten Omeletten (295) den Lammsbrüsten ein gutes Ansehen geben, indem man von den Omeletten mittelst eines Backrades schmale Streifen schneidet und die Brüste über's Kreuz damit überschnürt, oder sie damenbretartig damit belegt.

272) Lammsbrüste en Four.

Wenn die gefüllten Lammsbrüste in einer Braise gar gemacht sind, so hebt man sie heraus, überzieht sie mit dicker Butter (191), legt sie in eine Pfanne und gibt einige Löffel voll Braisenfett darunter. Man läßt sie nun im heißen Ofen eine hellbraune Couleur nehmen und gibt eine Sardellensauce dazu. — Auch kann man Keulen hierzu gebrauchen.

273) Lammsbrüste mit Hopfen.

Die Brüste werden schwach (271) gefüllt und in einer Braise gar gemacht, worauf man sie kalt werden läßt, fingerbreite Stückchen davon schneidet, sie in Ei und geriebener Semmel umwendet und in

heißer Butter bäckt. Die Hopfenkeimchen werden nach 148 — jedoch mit Weglassung des Essigs und Hinzufügung von etwas gehackter Petersilie und Muskatennuß — angerichtet und die gebackene Lammsbrust wird darum gelegt. — Vierzehn Tage später kann man die Hopfensprossen mit Lammfleisch geben.

Eine weitere Darlegung der Benutzung und Zubereitung des Lammfleisches, das überhaupt hier nur anhangsweise aufgeführt worden, dürfte um so weniger nöthig sein, als es überhaupt wie Kalb- oder Hammelfleisch behandelt wird; denn man macht davon auch Fricandeaux, Coteletten, Rouladen (von den Brüsten); man gibt es in Pasteten von Butterteig, mit Krebsen, Fricassées, bereitet es mit Spargel zu ꝛc.

## Vierte Abtheilung.

### Schweinefleisch.

#### 274) Schinken mit rothem Weine.

Von einem nicht zu großen Schinken, welcher 8 bis 10 Tage geräuchert ist, schneide alle Schwarte, Haut und das überflüssige Fett ab, lege ihn eine Nacht in's Wasser und setze ihn dann mit 2 bis 3 Maas Wasser, einigen Zwiebeln, Wurzelwerk, etwas ganzem Gewürze und einem Lorbeerblatte zum Feuer. Wenn er anfängt, weich zu werden, so nimm ihn heraus und lege ihn in eine andere Casserolle, laß den Stand einkochen und braun ansetzen, fülle 1 gutes Nösel braune Coulis und 1 Bouteille rothen Wein darauf, laß es loskochen, nimm alles Fett davon und streiche es durch ein Haarsieb auf den Schinken. Das Gelbe von einer Citrone reibe auf 4 Loth Zucker ab, thue ihn dazu, laß die Sauce kurz einkochen und gib den Saft von einer Citrone dazu.

### 275) Schweinskeule oder Schinken mit Kirschgelée.

Unter 1 Maas Aspic gießt man ½ Maas Kirschsaft und läßt es kalt werden. Von einer 10 bis 12 Tage im Salz gelegenen Schweinskeule oder einem frischen Schinken, die oder den man weich gekocht und hat kalt werden lassen, schneidet man Scheiben auf eine Schüssel und garnirt sie mit Kirschgelée, wie sie eben beschrieben ist.

### 276) Schinken en Masque.

Oft behält man von dem vorbeschriebenen Schinken etwas übrig, oder bekommt von dem auf die Tafel gegebenen etwas zurück; diese Reste kann man also anwenden:

Man schneidet solche recht fein, rührt nach deren Quantität ¼ oder ½ Pfund Butter schaumig, thut den Schinken und etwas fein gehackte Zwiebeln, Schalotten und Petersilie dazu, läßt etwas von der Kirschgelée um die Hälfte einkochen, rührt sie darunter, spült eine Casserolle mit Gelée aus, drückt diese Masse hinein und läßt sie steif werden. Die Casserolle hält man einige Augenblicke in heißes Wasser, kippt sie auf eine Schüssel und garnirt den Schinkenkuchen mit Gelée.

### 277) Schweinsbrust panirt, mit Kirschsauce.

Von einem nicht zu fetten Schweine nimmt man die Brust, schneidet die Haut und das überflüssige Fett ab und läßt sie 2 bis 3 Tage ein wenig mit Salz eingerieben liegen. Dann legt man sie in ein irdenes Geschirr, füllt 1 Bouteille rothen Wein darauf, thut einige Zwiebeln, etwas ganzes Gewürz, einige Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, etwas Thymian, Dragun und etwas Basilikum dazu und läßt sie unter öfterm Umwenden 8 Tage liegen, dann kocht man sie in

Wasser weich und verfährt damit, wie Nr. 347 beschrieben ist.

### 278) Schweins-Carrés mit Sauce Robert.

Von einem Schweine, welches 80 bis 90 Pfd. gewogen, nimmt man die beiden Carrés, hackt den Rückgrat davon, jedoch so, daß die Filets nicht beschädigt werden, schneidet die Schwarte und das überflüssige Fett so weit ab, daß es nur einen schwachen halben Finger dick auf den Carrés sitzen bleibt und kocht sie in Braise gar. Dann läßt man etwas Zucker braun werden, legt die Carrés darauf, richtet sie an und gibt die Sauce Robert (87) oder jede beliebige pikante braune Sauce dazu.

### 279) Schweins-Coteletten.

Die Rippen werden gehörig ausgehauen, das Fett so, daß es nur einen Messerrücken dick darauf sitzen bleibt, abgeschnitten, abgeputzt, breit geklopft, mit Salz bestreut, in Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heißer Butter gebraten. Man gibt sie mit Gemüse, oder will man sie mit Sauce oder Jus geben, so muß sie pikant sein; man gibt sie in bürgerlichen Haushaltungen auch mit Salat und Compots.

### 280) Brissoles von Schweinslenden.

Man schneide von einer Lende 3 bis 4 Stückchen, klopfe und runde sie, wende sie in Ei und geriebener Semmel um, brate sie auf beiden Seiten in brauner Butter, lege sie in der Rundung auf eine Schüssel, drücke Citronensaft darauf und gebe eine gute Jus dazu, oder lege sie um Gemüse.

### 281) Schweinslenden à l'Italienne.

Mit dem flachen Hackemesser werden die Lenden so geschlagen, daß sie nur einen halben Finger dick

bleiben und dann einige Stunden in Provenceröl mit fein gehackten Kräutern und etwas gestoßenem Pfeffer gelegt. Kurz vor dem Anrichten bestreue sie mit geriebener Semmel und Salz, brate sie unter öfterm Beträufeln mit Oel auf dem Roste, lege sie auf eine Schüssel, drücke Citronensaft darauf und gib Sauce Italienne (88) dazu.

282) Gedämpfte Schweinslende.

Man lasse die Lenden in Butter mit etwas Glace und Citronenschaale ziemlich gar dünsten, thue braune Coulis, etwas weißen Wein und ein wenig Zucker dazu, lasse sie weich und kurz einkochen, nehme das Fett davon, drücke Citronensaft dazu und richte sie an.

283) Schweinslenden mit Jus.

Die Lenden schlage etwas breit, spicke sie, laß sie in Butter mit Citronenschaale gar dünsten, leg sie auf eine Schüssel, drücke Citronensaft darauf und gib eine gute Jus dazu.

284) Schweinslenden mit Malaga.

Wenn die Lenden, wie eben beschrieben ist, halb gar sind, so thut man etwas dicke braune Coulis, einige Gläser Malaga und ein wenig Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben ist, dazu, läßt sie weich und kurz einkochen, nimmt das Fett davon, drückt Citronensaft dazu und richtet sie an.

285) Schweinslenden mit Orangensauce.

Werden, wie die vorige Nummer angibt, bearbeitet, nur wird statt des Malaga starker rother Wein und statt der Citrone eine Orange genommen.

186) Grillirte Schweinslenden mit Jus.

Die (wie 281) breit geschlagenen Lenden wende man in zerlassener Butter und geriebener Semmel

um und lasse sie, unter öfterm Beträufeln mit Butter, auf dem Roste auf beiden Seiten gar werden. Bei'm Anrichten drücke man Citronensaft darauf und gebe die 195 beschriebene Jus dazu. Will man die Lenden in einer Pfanne in Butter braten, so wende man sie in Ei und geriebener Semmel um.

### 287) Schweinsfüße, Maul und Ohren, mit Aspic.

Koche von einem Schweine Füße, Maul und Ohren, nebst einigen Kalbsfüßen, etwas rohem Schinken, Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, etwas ganzem Gewürze und etwas Salz in Wasser weich, mache von der Bouillon nach Einl. §. 22 Aspic, lege die von den stärksten Knochen bestreueten Schweinsfüße, Maul und Ohren in Stückchen geschnitten auf eine Schüssel und gib gehackten Aspic darüber.

### 288) Ragout von Schweinszungen, Maul und Ohren.

Man kocht 4 bis 6 einige Tage in Salz gelegene Schweinszungen, ein Maul und einige Ohren in Wasser weich, putzt alles Ungenießbare davon und schneidet sie in kleine Stückchen und 4 Zwiebeln von mittler Größe in Würfel, welche man in Butter hellbraun röstet. Darauf gibt man gute, mit Wein und Citronenschaale verkochte braune Coulis, thut die Schweinszungen, Maul und Ohren, nebst 2 Löffel voll Senf und dem Saft von einer Citrone dazu, richtet es an und legt kleine Frituren von Kalbsbraten darum. — Ein andermal kann man die Füße dazu nehmen und sie mit einer Schalottensauce geben.

### 289) Spanferkel mit Sauerkraut.

Das Spanferkel wird mit Salz ausgerieben, am Bratspieße befestigt, mit kurz gekochtem fetten Sauerkraut gefüllt, fest zugenäht und unter öfterm Bestreichen mit Speck in 1½ Stunden gar gebraten.

Man kann auch unter das Sauerkraut abgekochten, in kleine Stückchen gepflückten Karpfen oder Hecht oder 100 Stück Austern thun.

### 290) Spanferkel mit Sauce.

Das gereinigte und in Stücken geschnittene Spanferkel wird in Braise (Einl.) mit etwas Essig und Gewürz ziemlich gar gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und in kleine Stücken zerschnitten. Diese legt man in eine mit Wein, etwas Essig und Citronenschaale verkochte braune Coulis (Einl.), die man mit in Butter geschwitzten Zwiebeln, in Essig kurz eingekochten Schalotten oder Kräutern versetzen kann, oder man thut zuletzt etwas Oliven, Capern, eingemachten türkischen Weizen, Spargel, ein wenig Sardellen oder Senf dazu. Nur muß man darauf bedacht sein, daß die Sauce stark oder pikant sei. — Will man Spanferkel mit einer weißen Sauce geben, so kocht man sie weich und verfährt damit nach Nr. 232.

### 291) Roulade von Spanferkel.

Von einem gereinigten Spanferkel schneide Kopf und Füße ab, löse alle Knochen heraus, reibe es mit Salz und Salpeter ein, streue etwas grob gestoßenen Pfeffer, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Schalotten, Lorbeerblätter, etwas Dragun und Thymian darauf und laß es zusammengewickelt 1 bis 2 Tage liegen. Dann wische es mit einem Tuche rein ab, schneide hie und da, wo das Fleisch zu dick ist, weg, und thue es dahin, wo es fehlt, überstreiche es mit roher Farce, lege in Streifen geschnittenen Schinken, frischen Speck, Cervelatwurst und hart gekochte Eier darauf, wickele sie zusammen, nähe und schnüre sie mit Bindfaden fest, laß sie, in eine Serviette gebunden, in einer Braise in einer Stunde gar werden, schneide dann Scheiben davon, lege sie geordnet auf

eine Schüssel und gib eine braune pikante Coulis-sauce, die mit Schalotten, Capern, Trüffeln ꝛc. versetzt werden kann, dazu.

Auch kalt ist dies eine schöne Schüssel; man läßt es nämlich in der Serviette etwas gepreßt kalt werden, schneidet dünne Scheiben davon auf eine Schüssel, garnirt sie mit Aspic und gibt die Sauce 102 dazu.

## Fünfte Abtheilung.

### Geflügel.

#### 292) Alte Hühner mit Reis und Parmesankäse.

Zwei gute alte Hühner kocht man mit Wurzelwerk und dem nöthigen Salze weich. Dazu läßt man ziemlich 1 Pfund Reis in der Bouillon von den Hühnern mit ½ Pfd. Schinken steif ausquellen, thut 2 gute Hände voll geriebenen Parmesankäse, einige Eier und Muskate dazu und rührt es damit durch einander. Von den Hühnern schneidet man das beste Fleisch in kleine Stückchen, setzt einen Rand auf eine blecherne Schüssel, thut es schichtweise mit dem Reise hinein, streut oben Parmesankäse darauf und läßt's im heißen Ofen eine hellbraune Couleur annehmen. — Statt der Hühner kann man auch Kalbs- oder Lammsbrust nehmen.

#### 293) Hachis von alten Hühnern.

Schneide das Brustfleisch von 3 in Bouillon weich gekochten Hühnern recht fein, rühre es mit einer Bechamelle unter einander, thue Salz und Muskatennuß dazu, laß es heiß werden, richte es an und lege von Keulenfleische gemachte Frituren oder Croutons darum.

#### 294) Alte Hühner en Fricassée.

2 bis 3 weich gekochte Hühner werden in Stückchen geschnitten und die 232 beschriebene Sauce durch's

Haarsieb darauf gestrichen. Man kann auch ein Stückchen frische Butter und ein wenig Zucker dazu thun. — Da nun die Hühner nach dem benannt werden, was man dabei anwendet, so kann man verschiedene Veränderungen machen und Muscheln, Austern, etwas Sardellen, in Butter geschwitzte Schwämme, Gurken, eingemachte, in Scheiben geschnittene Trüffeln, Spargel rc. dazu nehmen.

### 295) Ballons von jungen Hühnern.

Die jungen Hühner werden geputzt, Hals, Flügel und Füße abgeschnitten, die Haut auf dem Rükken bis an den Steiß aufgeschnitten und dann wird behutsam, ohne daß sie vorher ausgenommen werden, jedes Gerippe sammt Eingeweiden, nebst den Keulen und Flügelknochen herausgelöst und nach eingezogenen Keulen und Flügeln auf jedes Huhn etwas Kalbfleischfarce gelegt. Dann wird jedes zusammengenäht, gespickt, in einer Braise gar gemacht und nach herausgezogenem Bindfaden mit Glace überstrichen; wozu man eine Muschel=, Trüffel=, Champignons= oder sonst beliebige Sauce gibt.

Mit diesen Ballons lassen sich auch mehrere schöne Veränderungen machen, z. E. man läßt sie ungespickt in einer Braise gar werden und etwas abkühlen. Hernach überstreicht man sie dünn mit der Kalbfleischfarce (Einl. §. 24), überschnürt sie mit schmalen Streifen von roth und grün gefärbten Omeletten und läßt sie zugedeckt in einigen Löffeln voll Braisefett warm werden. — Oder: man schneide Blätter von den Omeletten und suche ihnen die Form einer Rose oder Artischocke zu geben, wozu dann eine Sauce à la Reine (224) gehört. — Auch kann man sie mit Oliven, Capern, Sardellen, rothen Rüben, hart gekochten Eiern und Petersilie belegen und Sauce Italienne dazu geben.

Zu den bunten Omeletten quirlt man nicht völlig 1 Nösel Milch und 6 Eidottern mit dem nöthigen Mehle durch einander und theilt sie in 3 Theile. Den einen Theil färbt man mit fein gestoßener Cochenille roth, den andern mit Spinat und Petersilienmatten grün und den dritten läßt man gelb. Sodann thut man in eine heiß gemachte Omelettenform etwas Butter und so viel Masse, daß es eine ganz dünne Omelette wird, welche mehr getrocknet, als gebraten wird. Will man diese Ballons kalt geben, so bestreut man die Hühner, sobald sie ausgelöst sind, mit Salz und Kräutern, nimmt eine rohe Kalbfleischfarce und läßt sie in einer Braise gar und darin kalt werden. Die Ballons werden mit Aspic und in Essig Eingemachtem garnirt und mit einer kalten Sauce gegeben.

Zu wildem Geflügel nimmt man Farce von Wildpret.

### 296) Dergleichen mit Krebsen.

Nachdem die jungen Hühner nach 295 ausgebeint worden, so legt man auf jedes verhältnißmäßig etwas mit Krebsbutter gemachte Semmelfarce, näht dieselben zu und läßt sie in einer fetten Braise oder in Butter und etwas Bouillon gar werden. Dann werden sie, vom Bindfaden befreit, auf die Schüssel gelegt und mit ausgebrochenen Krebsscheeren besteckt. Man gibt eine Krebssauce (93) dazu.

Zeit und Verhältnisse können manche angenehme Veränderung hierbei eintreten lassen; denn theils kann man in die Krebssauce in Butter geschwitzte Champignons thun und zwischen die Hühner farcirte Champignons legen; theils zur Sauce etwas Morcheln nehmen und farcirte Morcheln darum legen; ein andermal in Streifen geschnittene Trüffeln in die Sauce mischen oder auch also geschnittene und weich gekochte

Spargelköpfe oder Artischockenboden. Endlich kann man zwischen jedes Huhn Blumenkohl legen.

297) Junge Hühner farcirt, mit Krebsen.

Die jungen Hühner macht man gehörig rein, sengt sie ab, nimmt sie aus, bricht die Brustknochen heraus, macht behutsam die Haut von der Brust los, wäscht sie aus und dressirt sie. Wenn man unterdessen eine Semmelfarce (Einl. §. 28) mit Krebsbutter hat machen lassen, so füllt man damit die Hühner zwischen Haut und Brust, jedoch nicht zu voll, näht die Haut über dem Kopfe zusammen und läßt sie in einer Braise in einer guten halben Stunde gar werden. Dann legt man sie, vom Bindfaden befreit, auf eine Schüssel und gibt die Krebssauce (93) darüber.

298) Ragout von jungen Hühnern mit Krebsen.

Wenn man von 30 bis 40 Krebsen nach 53 eine Krebssauce gemacht hat, so thut man ein wenig Zucker und Muskate und 3 bis 4 weich gekochte, in Stückchen geschnittene junge Hühner dazu. — Auch kann man noch Morcheln, Klößchen (53) und Blumenkohl darein mischen.

299) Junge Hühner glacirt, mit Trüffelsauce.

Die Hühner werden gehörig geputzt und dressirt, in nicht zu dick gekochter Glace gar gemacht und auf eine Schüssel gelegt, auch eine weiße Trüffel- oder Champignonsauce darunter gegeben. — Man kann sie auch mit einer guten Bechamelle anrichten.

300) Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Wenn man die Hühner in einer Braise, oder mit Butter so, daß sie weiß bleiben, hat gar werden lassen, so thut man eingemachte Stachelbeeren in kal-

tes Wasser; wenn sie noch nicht weich genug sind, so hält man sie im Durchschlage in heißes Wasser, bis sie weich sind, läßt das Wasser ablaufen, thut sie in eine Weinsauce (98) und richtet sie nach einer Viertelstunde mit den Hühnern an.

301) Junge Hühner mit Weinbeeren.

Werden bearbeitet, wie bei den Kapaunen unter Nr. 318b und 318c angegeben werden wird.

302a) Junge Hühner mit Spargel.

2 Hühner oder Kapaunen unter 1 Jahre putzt man und kocht sie in einer fetten Braise oder Bouillon weich. Die Spargelköpfe kocht man in Salzwasser. Dann macht man von guter Bouillon mit Mu[illegible]ate, jedoch ohne Essig, die Sauce blanche, thut den Spargel, die in Stückchen geschnittenen Hühner und, wenn es nöthig ist, Salz dazu.

302b) Junge Hühner mit Aprikosen.

Aprikosen, die nicht überreif sind, werden geschält, von den Steinen befreit, etwas flüssig in Wein mit dem nöthigen Zucker, etwas Zimmt und Citronenschaale einigemal aufgekocht und mit 6 bis 8 Eidottern, welche man mit Wein abquirlt, legirt und mit in einer Braise gar gemachten jungen Hühnern angerichtet.

303) Junge Hühner mit Hagebutten oder Rosenäpfeln.

Die jungen Hühner werden wie zum Braten dressirt und in Butter mit etwas Wasser oder in einer Braise gar gemacht. Unterdessen kocht man ein Maas halb durchgeschnittene und gesäuberte Hagebutten in 1½ Nösel Wein mit ½ Pfund Zucker, Citronenschaale und ein Stückchen Zimmt weich. Dazu thut man 1 gutes Nösel Weinsauce (98) und richtet es mit den Hühnern an.

### 304) Junge Hühner en Cotelettes mit Hagebutten.

Die halb durchgeschnittenen, gehörig gesäuberten und einigemal in kaltem Wasser abgewaschenen Hagebutten werden in Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschaale weich und kurz eingekocht, oder auch in rothem Wein mit etwas Orangenschaale und Coteletten (312) darum gelegt.

### 305) Junge Hühner mit spanischem Topfe.

Von 8 jungen gleich großen Hühnern nimmt man Rückgrat und Keulen weg, so daß die Brüste mit den Flügelknochen, die man kurz abhackt, bleiben, zieht die Haut davon ab, bricht unterwärts die Brustknochen heraus, spickt sie gut und kocht sie kurz vor dem Anrichten in einer fetten Braise in einer halben Stunde gar. Das an den Keulen befindliche beste Fleisch schwitzt man in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit etwas Bouillon weich, schneidet es recht fein, stößt es im Mörser, thut es wieder in die Casserolle und füllt von $1\frac{1}{2}$ Maas Rahm eine Bechamelle darauf, läßt's einmal aufkochen und kalt werden. Dazu schlägt man 8 bis 10 Eier, streicht's kräftig durch's Haarsieb und fügt das nöthige Salz und Muskate dazu. Kleine mit Butter ausgestrichene Formen oder Tassenköpfchen füllt man mit Masse voll, läßt sie auf Wasser gar werden und kippt, nachdem man die Hühnerbrüste mit Glace bestrichen und auf eine Schüssel gelegt, Pots d'Espagne auf der Hand um, rangirt sie dazwischen und gibt eine Trüffelsauce, oder Sauce à la Reine (224) dazu.

Man kann auch Kapaunen, Poularden oder alte Hühner mit Pots d'Espagne geben. Man kocht sie nämlich weich, schneidet die Brüste klein und läßt sie mit der Masse in einer Form oder Casserolle gar werden.

### 306) Junge Hühner mit frischen Champignons.

Die jungen Hühner werden geputzt, dressirt und in einer Braise gar gemacht; die Champignons ebenfalls geputzt, gewaschen, in Scheiben geschnitten und so lange in Butter geschwitzt, bis die Feuchtigkeit eingekocht ist. Dann fülle man mit Wein und Citronenschaale verkochte weiße Coulis darauf, legire sie mit einigen Eidottern, drücke Citronensaft dazu, richte die Hühner an und gebe die Sauce darüber. — Auch kann man die Hühner mit den Champignons in Butter mit einem Stückchen Schinken und Citronenschaale auf schwachem Feuer gar dünsten lassen, worauf man das nöthige in Butter geschwitzte, mit Bouillon und etwas Wein aufgefüllte und einer Zwiebel und einem Lorbeerblatte verkochte Mehl darauf füllen muß.

### 307) Gebackne junge Hühner mit Champignons.

Ein guter Theil noch ungeöffnete Champignons werden wie zum Fricassée (169) zubereitet. Von den jungen Hühnern schneidet man Brüste und Keulen ab, klopft sie ein wenig mit dem flachen Messer, wendet sie in Ei und geriebener Semmel um, legt sie in heiße Butter und läßt sie auf beiden Seiten gar werden. — Man kann auch die jungen Hühner kochen, in Stücken schneiden, in Ei und Semmel umwenden und in Butter backen; auch können die Champignons mit Rahm (168) damit gegeben werden. Diese gebackenen jungen Hühner kann man zu Gemüse, mit Petersilie garnirt, mit Jus oder jeder beliebigen Sauce geben.

### 308) Junge Hühner mit Petersiliensauce.

Die jungen Hühner läßt man in Butter mit wenig Wasser immer kurz gehend auf schwachem Feuer, so daß sie weiß bleiben, gar werden und legt sie hernach in die Sauce (91). Man kann auch in Scheib-

chen geschnittenen, weich gekochten Spargel, Artischocken, oder kleine Stücke Blumenkohl mit dazu thun.

309) Escalops von Hühnern mit spanischem Topfe.

Von 2 ziemlich ausgewachsenen Hühnern schneide das von aller Haut und Sehnen gereinigte Brustfleisch recht fein, stoß es in dem Mörser mit ¼ Pfd. Butter, 4 Eiern, 2 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, Salz und Muskaten gut durch einander, mache ½ Finger dicke Escalops von der Größe eines Thalers davon und lege sie in eine mit Butter ausgestrichene verzinnte Pfanne. Unterdessen hackt und stößt man das Fleisch von einem weich gekochten Huhne mit von 1½ Nösel Rahm gemachter Bechamelle und 6 ganzen Eiern und 4 Dottern gut durch einander, streicht es durch ein Haarsieb, fügt Salz und Muskaten dazu und läßt es in einer guten mit Butter ausgestrichenen Form in einer halben Stunde auf Wasser gar werden, kippt es dann behutsam auf eine Schüssel um und legt die Escalops, welche man kurz vor dem Anrichten mit ein wenig Citronensaft in einigen Minuten gar werden läßt, darum. — Auch kann man von den Gerippen mit einem Zusatz von Schinken und Kalbfleisch braune Coulis machen; oder man läßt die Hühner in einer kurzen Braise so, daß sie braun ansetzen, gar werden und verfährt damit, wie (333) gelehrt wird.

310) Escalops von Hühnerbrüsten.

Man stößt noch zu der oben beschriebenen Fleischmasse ⅛ Pfd. recht fein geschnittenen Speck, formirt damit Escalops, läßt sie in Butter in Citronensaft gar werden, richtet sie auf der Schüssel in der Rundung an und gibt eine gute pikante Sauce dazu.

### 311) Dergleichen auf eine andere Art.

Schneide von Hühnerbrüsten kleine Stücken und hacke sie wie Coteletten; schwitze etwas fein gehackte Zwiebeln, Schalotten und Petersilie in Butter, lege die Escalops hinein, thue etwas Citronenschaale und einige Tropfen Saft und wenig Salz dazu, mache sie in einigen Minuten auf beiden Seiten gar, mische nun etwas weiße Coulis, oder in Butter geschwitztes, mit Bouillon aufgefülltes Mehl und Citronensaft hinzu und richte es sogleich an. — Auch kann man in Butter geschwitzte Champignons, Trüffeln oder ein wenig Capern dazu thun. — Ferner kann man die Hühnerbrüste nebst dem besten Keulenfleische, geklopft wie das Kalbfleisch (229), zubereiten, die Magen und Lebern dazu nehmen und von den Gerippen eine gute braune Coulis machen.

### 312) Junge Hühner en Cotelettes mit Ragout.

Von 3 ausgewachsenen Hühnern schneide man das Brustfleisch in 16 bis 18 Stückchen, hacke jedes Stück gut durch einander und gebe ihm eine rundliche cotelettenartige Form. Die Keulen, Lebern und Magen koche man weich und schneide sie in Scheibchen. 4 bis 6 fein gehackte Schalotten schwitze man in Butter mit einem guten Löffel voll Mehl, fülle Bouillon oder Jus darauf und lasse es mit $\frac{1}{4}$ Bouteille Wein und Citronenschaale verkochen, thue das in Stückchen geschnittene Fleisch nebst Citronensaft dazu, richte es an und lege die in Ei und geriebener Semmel umgewendeten und in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun gebratenen Coteletten darum.

### 313) Junge Hühner en Cotelettes mit Aepfelmuß.

Die Aepfel werden geschält, vom Kernhause befreit, in Wasser mit einem Stückchen Zimmt und Citronenschaale weich und kurz eingekocht, zu Brei ge-

rührt, Wein, Korinthen, Zucker und Citronensaft dazu gethan und mit den oben beschriebenen Coteletten zur Tafel gegeben. — Man kann auch Kalbs- und Schweinscoteletten dazu geben.

### 314) Poularden à la Braise mit Bechamelle.

Die Poularden (geschnittene Hühner, welche wegen ihrer vollen Brust den Kapaunen noch vorgezogen werden) werden geputzt, in einer fetten Braise (Einl.) gar gekocht, mit Glace bestrichen, auf eine Schüssel gelegt und mit einer Bechamelle gegeben. — Man kann sie übrigens auch wie die Kapaunen zubereiten; nicht minder sind sie vortrefflich zum Braten.

### 315) Kapaunen mit Austernsauce.

Die Kapaunen werden geputzt, dressirt, in kochendem Wasser recht steif gemacht, recht voll gespickt, in einer Braise gar gemacht, mit Glace bestrichen, auf eine Schüssel gelegt und mit der Austernsauce (68) oder der Sauerampfer-, Muscheln-, Trüffeln-, Champignons- rc. Sauce gegeben.

### 316) Kapaunen à la Marli.

Wenn die Kapaunen, wie oben beschrieben, jedoch ungespickt, gar sind, so läßt man sie in der Braise kalt werden. Dann nimmt man sie heraus, bestreicht sie mit Ei, schneidet von dünn ausgerolltem Butterteige mit einem Backrade schmale Bänder und überflechtet die Kapaunen damit, legt sie in einen tiefen Deckel, gibt etwas von der Braise, jedoch nur so weit, daß sie bis an den Teig die erforderliche Feuchtigkeit habe, darunter, setzt sie ¼ Stunde vor dem Anrichten in einen heißen Ofen und läßt den Teig gar werden. Zur Sauce läßt man die nöthige weiße Coulis mit Wein und Citronenschaale verkochen, thut eine kleine Hand voll abgebrühte, recht fein ge-

hackte Petersilie dazu, legirt sie mit einigen Eidottern, streicht sie durch's Haarsieb, drückt Citronensaft hinein und gibt sie zu den angerichteten Kapaunen.

### 317) Kapaunen mit Stachelbeeren.

Nimm 1 Maas von den Stielen und Putzen befreite Stachelbeeren, welche aber nicht viel größer, als ausgewachsene Zuckererbsen sein dürfen und gib sie, wenn sie in kochendem Wasser anfangen weich zu werden, in einen Durchschlag. Dann thue sie in eine mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $1\frac{1}{4}$ Nösel Franzwein abgebrühte Weinsauce (98), lasse sie eine Viertelstunde zugedeckt an einem warmen Orte stehen und richte sie mit 2 in einer Braise gar gemachten Kapaunen an. Auch gibt man junge Tauben mit Stachelbeeren, oder man legt glacirte oder in einer Kläre ausgebackene Kalbsmilch, oder Rindszunge (201), oder Kuheuter (202), oder mit etwas abgeriebener Citronenschaale versetzte Escalops (228), oder Frituren (435), so wie auch Eierkuchen, in Stückchen geschnitten, darum.

### 318 a) Dergleichen auf eine andere Art.

Die Kapaunen lasse man in einer kurzen Braise so, daß sie bräunlich ansetzen, gar und 4 Loth Zucker auf dem Feuer braun werden, thue 1 Maas von den Stielen und Blumen befreite Stachelbeeren, $1\frac{1}{2}$ Nösel mit Wein und einem Stückchen Zimmt verkochte braune Coulis und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben ist, nebst dem Safte dazu, lasse die Stachelbeeren weich kochen und richte sie mit den Kapaunen an. Man kann auch eine kleine Hand voll Korinthen und ein wenig in Filets geschnittene Mandeln dazu thun.

### 318 b) Kapaunen mit Weinbeeren.

Während die geputzten und gehörig dressirten Kapaunen in einer Braise, Bouillon oder in etwas Butter mit dem nöthigen Wasser so, daß sie weiß bleiben, gar gemacht werden, kann man die (98) beschriebene (dicke) Weinsauce machen. Dazu thut man 1 Maas, in ¼ Bouteille Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale gedünstete Weinbeeren, rührt alles langsam unter einander und gebe es über die angerichteten Kapaunen.

### 318 c) Dergleichen auf eine andere Art.

Man läßt die Kapaunen in Speckbarden gebunden, so daß sie, wenn sie gar sind, bräunlich ansetzen. Indessen röstet man 2 Löffel voll Mehl in Butter mit etwas Zucker braun, füllt Bouillon und etwas Wein darauf und läßt es mit Citronenschaale, einem Stückchen ganzen Zimmt und ⅛ Pfd. Zucker zu einer dicklichen Sauce kochen, thut 1 Maas Weinbeeren und den losgekochten Stand von den Kapaunen dazu, läßt es einigemal aufkochen, nimmt das Fett davon und richtet es über die Kapaunen an.

### 319) Kapaunen en Fricassée mit Aspic.

Werden wie das Kalbfleisch (220) zubereitet.

### 320) Kapaunen en Roulade.

Zwei, so wie (295) von den jungen Hühnern angegeben worden, zubereitete Kapaune werden aus einander gebreitet, schmale Streifen von Schinken, Cervelatwurst, hart gekochte Eier und Capern darauf gelegt und nach vorgängigem Ueberstreichen mit Kalbfleischfarce, wie eine Wurst zusammengewickelt (jedoch jeder für sich einzeln) und benähet. Nun überschnürt man sie in einer dünnen Serviette mit Bindfaden und läßt sie in einer Braise in einer halben Stunde

gar werden. Kurz vor dem Anrichten preßt man die Kapaune ein wenig, befreit sie alsdann von der Serviette und dem Bindfaden, legt sie mit Glace bestrichen auf eine Schüssel und gibt eine Muschel-, Trüffel-, Champignons- oder sonst beliebige Sauce dazu. — Man kann die Kapaunen auch quer durch in fingerbreite Scheiben schneiden, sie geordnet auf die Schüssel legen und mit der Sauce überfüllt zur Tafel geben.

### 321) Kapaunen en Roulade mit Aspic.

Sind die Kapaune (320) gar, so läßt man sie gepreßt in der Serviette kalt werden, schneidet dünne Scheiben davon auf eine Schüssel, garnirt sie mit Aspic und gibt Sauce Remoulade dazu.

### 322) Welscher Hahn en Ballon.

Wenn der welsche Hahn (Truthahn) geputzt, rein abgewaschen und nach 295 behandelt worden ist, so schneidet man noch die in den Keulen und Flügeln befindlichen Knochen und alle groben Sehnen heraus, zieht die Haut der Keulen und Flügel inwendig hinein, thut die Kalbfleischfarce in denselben, näht ihn zu und gibt ihm eine ovale Form. Hierauf läßt man ihn einigemal aufkochen, spickt ihn und läßt ihn in einer fetten Braise gar werden. Ist's Zeit zum Anrichten, so hebt man den Hahn auf eine Schüssel, zieht allen Bindfaden heraus, bestreicht ihn gut mit Glace und gibt eine Champignons-, Trüffel- oder sonst beliebige Sauce dazu. Erlaubt's die Jahreszeit, so kann man einige frische Trüffeln oder Kastanien mit unter die Farce thun. Auch kann man den welschen Hahn, ohne die Knochen auszulösen, gut dressirt und in einer Braise gar gemacht, auf die nämliche Art geben. — Ferner kann man ihn wie gewöhnlich kochen und in kleine Stücken zu Fricas-

sées (234) schneiden, die man noch dadurch verbessert, daß man in Butter geschwitzte Gurken oder Champignons, oder in Essig eingemachten Spargel dazu thut. — Weiter kann man ihn mit Morchelsauce (81), wozu man noch Klößchen fügt, auch mit Krebsen (298) geben. — Endlich kann man in der sehr trefflichen Bouillon Reis ausquellen und es als Potage mit Blumenkohl geben, und will man es noch besser haben, so macht man es mit Krebsen und Klößchen nach Nr. 53.

### 323) Welscher Hahn en Roulade.

Der welsche Hahn wird wie der Kapaun (320) zubereitet; auch kann man ihn nach 321 kalt geben.

### 324) Truthahnskeulen mit Jus.

Gewöhnlich werden die Keulen bei'm gebratenen welschen Hahn nicht mit vorgelegt und sind auf folgende Art noch anzuwenden: Man läßt sie in ¼ Pfd. Butter mit einigen Löffeln voll fetter Bouillon, Citronenschaale, fein gehackter Zwiebel und Petersilie ziemlich eine Stunde dünsten, bestreut sie mit geriebener Semmel, läßt sie auf dem Roste, unter öfterm Beträufeln mit dem Fette, auf beiden Seiten hellbraun werden, legt sie auf eine Schüssel, drückt Citronensaft darauf und gibt eine gute mit Citronenschale verkochte Jus, oder eine pikante Sauce dazu.

### 325) Junge Tauben à la Crapaudine mit Sauce Italienne.

Sind die Tauben Tags vorher geschlachtet und rein gemacht, so schneidet man Hals, Flügel und Füße ab, schiebt die Keulen zurück und steckt die spitzigen Knochen in den Leib der Tauben. Dann schneidet man sie unter der Brust bis an den Flügelknochen auf, klappt die Brust zurück, schlägt mit dem flachen Hackemesser darauf, wendet sie in Provenceröl

mit feinen Kräutern um und läßt sie einige Stunden liegen. Hierauf bestreut man sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer und bratet sie auf dem Roste unter öfterm Beträufeln mit Oel auf beiden Seiten gar. Man gibt die Sauce (88) dazu.

### 326) Gefüllte junge Tauben mit Saucen.

Wenn die Tauben gehörig geputzt und dressirt sind, so löse behutsam die Haut von der Brust, fülle sie mit Farce (Einl.), nähe sie und lasse sie in Butter mit wenig Wasser und Salz so, daß sie bräunlich ansetzen, in ¾ Stunden gar werden, richte sie an und gib eine mit Wein und Citronenschaale verkochte braune Coulissauce, in die man noch eingemachten Spargel, türkischen Weizen, Champignons, Acia u. dgl. thun kann, darüber. — Auch kann man sie mit einer Petersilien= oder Krebssauce (mit Klößchen, wenn man will) geben.

### 327) Dergleichen mit Kräutersaucen.

Zu 8 Tauben stößt man ½ Pfd. Kalbfleischfarce (Einl. §. 24) mit etwas fein gehackten Zwiebeln, Schalotten, Capern, einigen Sardellen und einigen Blättern Dragun gut durch einander, füllt die Tauben damit, macht sie gar, wie 326 angegeben ist und gibt sie mit der Kräutersauce.

### 328) Junge Tauben gedämpft.

Wenn man ohne Zwiebeln u. dgl. mit Citronenschaale eine fette Kalbfleischfarce (Einl. §. 25) gemacht hat, so füllt man die Tauben und verfährt damit, wie bei den Feldhühnern (381) gelehrt wird.

### 329) Junge Tauben mit Spargel.

Nachdem die jungen Tauben geputzt, abgewaschen und in die gehörige Form gebracht sind, schwitze

man das nöthige Mehl in Butter, fülle Bouillon darauf und wenn sie darin ziemlich gar gekocht sind, so thue man klein geschnittenen abgebrüheten Spargel und etwas später ein wenig Petersilie dazu; lasse es kurz einkochen und reibe etwas Muskat dazu. — Auch kann man es mit einigen Eidottern, welche man mit wenig süßem Rahm durch einander gequirlt, legiren; nicht minder statt der Tauben Kalbs- oder Lammsbrust nehmen.

### 330) Junge Tauben mit Stachelbeeren.

Die Tauben werden in Butter mit wenig Wasser immer kurz gehend, so daß sie weiß bleiben, gar gemacht und mit den Stachelbeeren (317) angerichtet.

### 331) Junge Tauben mit Krebsen.

Werden wie das Kalbfleisch 236 zubereitet.

### 332) Junge Tauben en Cotelettes mit Schalottensauce.

Nimm dazu große ausgewachsene, Tags vorher geschlachtete und gereinigte Tauben, schneide sie nach abgenommenen Hals, Flügeln und Füßen halb aus einander, löse aus jeder Hälfte alle Knochen heraus, so daß blos der spitzige Keulenknochen daran bleibt, hacke sie mit dem Messer gut durch einander, formire Coteletten davon, wende sie in Ei und geriebener Semmel um, brate sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun, richte sie an, drücke Citronensaft darauf und gib die Schalottensauce (85) dazu. — Auch kann man auf diese Art die jungen Tauben zu Gemüse, oder mit Jus geben.

### 333) Junge Tauben en Pots d'Espagne.

Hat man große ausgewachsene Tauben, so kann man sie wie die Feldhühner (388) zubereiten. Außerdem nimmt man 8—10 Tauben und läßt sie in

½ Pfd. Butter mit ein wenig fetter Bouillon, ½ Pfd. Schinken und einigen Zwiebeln so, daß sie braun ansetzen, gar werden. Das Brustfleisch wird in Stückchen abgeschnitten. Die Gerippe stößt man im Mörser, thut sie wieder in die Casserolle, rührt 1 Löffel voll Mehl darunter, füllt $1\frac{1}{2}$ Maas Jus darauf, läßt es einmal aufkochen, streicht's kräftig durch's Haarsieb und wenn es kalt ist, quirlt man 12 Eidottern darunter, thut das Brustfleisch sammt Salz und Muscat dazu, läßt es in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle auf Wasser gar werden, stülpt es dann behutsam um und gibt eine nicht zu picante Trüffel-, Champignons- oder sonst beliebige Sauce darüber.

334) Gefüllte Gans.

Wenn die gerupfte, auf dem Feuer abgesengte und mit Salz und Mehl rein abgewaschene Gans kalt geworden ist, so schneide Hals, Flügel und Füße ab und, ohne sie auszunehmen, auf dem Rücken die Haut vom Halse bis auf den Steiß auf, löse das Gerippe sammt Eingeweiden heraus, ziehe die Flügel und Keulen in den Leib, thue etwas Farce (Einl. §. 24), wozu die Leber, etwas Trüffeln, Capern und Sardellen gemischt werden können, hinein, darauf schnüre sie mit Bindfaden zusammen und lege sie nebst Schinken, Zwiebeln und Wurzelwerk in eine Casserolle, laß sie, mit etwas hinzugefügter Jus, zugedeckt auf schwachem Feuer oder im Ofen unter öfterm Begießen, daß sie gleichsam glacirt wird, gar werden, lege sie, vom Bindfaden befreiet, auf eine Schüssel und gib eine picante braune Sauce dazu.

335) Roulade von Gans.

Eine fette, nach 334 zubereitete Gans wird wie die Kapaune (320) behandelt. — Wenn man sie einige Tage einsalzt, so kann man sie kalt mit Aspic garnirt und einer Sauce Remoulade geben.

### 336) Gans à la Daube.

Man legt die gereinigte Gans 1 Stunde in warmes Wasser, dressirt wie zum Braten, wickelt sie in eine Serviette, umwindet sie mit Bindfaden und läßt sie in einer Braise in $1\frac{1}{2}$ Stunden gar und in der Serviette kalt werden. Ein Viertelpfund abgezogene Mandeln stößt man mit Milch recht fein, rührt $1\frac{1}{2}$ Nösel süßen Rahm, 6 Loth Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben ist und einen guten Löffel voll fein geriebenen Meerrettig darunter und gibt solches über die von der Serviette befreite auf eine Schüssel gelegte Gans. — Eben so gibt man auch Enten.

### 337) Gänse zu räuchern.

Hat man im Herbst eine fette Gans geschlachtet und rein gemacht, so läßt man sie bis zum andern Tage liegen, schneidet dann außer Hals, Flügeln und Füßen, hinter den Flügelknochen die Brust so ab, daß der Brustknochen am Gerippe bleibt, löset die Flügelknochen heraus, reibt die beiden Brusttheile mit Salz und ein wenig Salpeter von allen Seiten ein, klappt die Brust zusammen und nähet sie an der offenen Seite leicht zu, worauf man sie in ein anderes Geschirr legt, mit Salz, ein wenig Salpeter und Lorbeerblättern bestreuet und sie etwas gepreßt 10 bis 12 Tage liegen läßt, sodann in Papier wickelt und 10 bis 12 Tage in Rauch hängt. Man kann auch die Gänsebrüste mit den Brustknochen räuchern.

Auch die Keulen kann man mit den Gänsen einsalzen und gekocht mit Erbsen, Linsen oder Sauerkraut geben. Oder: man wäscht sie ab, setzt sie mit einigen Kalbsfüßen zum Feuer, schäumt sie, thut etwas Essig, Citronenschaale, ganzes Gewürz, Zwiebeln, Schalotten, Lorbeerblätter, Dragun und Salz dazu und läßt sie weich kochen. Dann legt man sie in

einen Steintopf und gießt den Satz durch ein Haarsieb darauf. Will man sie über 12 Tage aufbewahren, so gieße man noch etwas zerlassenen Rindertalg darauf. Man gibt sie mit der daran befindlichen Gallerte, oder der Sauce Remoulade, oder Senf.

338) Gänselebern mit Sardellensauce.

Große, fette Lebern werden mit einigen Gewürznelken gespickt und in einer Braise in einer kleinen halben Stunde kurz vor dem Anrichten gar gemacht, auf die Schüssel gelegt und mit Sardellensauce (80) überfüllt. Sehr passend ist dazu auch eine Muschel- oder Austernsauce, mit kaum bemerkbar wenig Sardellen versetzt.

339) Gänselebern mit Jus.

Man läßt ¼ Pfund Butter braun werden und thut die Gänselebern mit etwas Citronenschaale dazu, läßt sie zugedeckt in einer guten Viertelstunde gar dünsten, richtet sie an und drückt Citronensaft darauf, wozu man eine gute mit Citronenschaale verkochte Jus, oder eine gute braune Coulis gibt.

340) Geschmorte Enten mit Zwiebeln.

Zwei Enten legt man nebst ½ Pfd. in Scheiben geschnittenen Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk, etwas ganzem Gewürze, einem Lorbeerblatte und dem nöthigen Salze in eine Casserolle, fügt 1 Nösel fette Bouillon dazu und läßt sie zugedeckt im heißen Ofen, so daß sie braun ansetzen, ziemlich gar werden. Dann gießt man in eine Omelettenpfanne das Fett ab und läßt 14 bis 16 gleich große Zwiebeln mit ein wenig Jus, damit sie gleichsam glacirt werden, unter öfterm Begießen im Ofen weich werden. Die Ente legt man in eine andere Casserolle, rührt unter den Stand 2 Löffel voll Mehl, füllt 1 Maas Jus, Bouillon

oder Wasser darauf, läßt es loskochen, streicht's durch's Haarsieb auf die Enten, thut $\frac{1}{4}$ Bouteille Wein, ein wenig Weinessig, Citronenschaale und 2 bis 3 Loth Zucker dazu, läßt sie langsam kurz einkochen, drückt Citronensaft darauf und richtet sie mit den Zwiebeln an. — Man kann die Enten auch auf diese Art ohne Zwiebeln geben, oder nach Befinden etwas in Filets geschnittene Orangen- oder Citronenschaale, welche weich gekocht wird, dazu thun, oder, nach den Umständen, Trüffeln, Champignons, eingemachten türkischen Weizen oder Spargel, in Stücken geschnittene Acia, Oliven oder Capern. — Man kann auch die Enten farcirt wie die Gänse nach 384 mit ebengenannten Saucen, auch mit rothem Wein (371) und à la Daube, wie 336 geben.

### 341) Enten mit Kastanien und Trüffeln.

Hat man 2 Enten, wie eben beschrieben ist, ziemlich gar gemacht, in die Casserolle gelegt und die Sauce durch's Haarsieb darauf gestrichen, so thut man Citronenschaale, $\frac{1}{4}$ Bouteille Wein, etwas geputzte Trüffeln und $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte, in Jus oder Bouillon mit 4 Loth Zucker ziemlich weich gekochte Kastanien dazu, läßt alles kurz einkochen und drückt Citronensaft darauf. — Noch feiner werden diese Enten, wenn man sie wie zum Braten in einer Casserolle gar macht, die Trüffelsauce (73) darüber gießt und $\frac{1}{2}$ Pfund Kastanien, wie hier gesagt worden, dazu thut.

### 342) Enten mit Weinbeeren.

Die Enten werden, wie die Feldhühner, gedämpft, nach 381 zubereitet. Wenn sie weich und kurz eingekocht sind, thut man 1 gutes Nösel Weinbeeren dazu und läßt sie noch etwas kochen. Auch kann man $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfd. Korinthen und 2 bis

3 Loth geschälte und in Streifen geschnittene Mandeln, wenn man aber die Weinbeeren weglassen will, ¼ Pfd. große Rosinen, welche man dann mit den kleinen gehörig kocht, dazu thun.

### 343) Enten mit farcirten Gurken.

Die Enten werden nach 340 zubereitet. Indessen setzt man einige gefüllte Gurken (160) in Stand und legt sie bei'm Anrichten in fingerbreite Stückchen geschnitten darum, oder auch gefüllte Zwiebeln (161).

### 344) Enten mit Meerrettig.

Koche 2 Enten in einer Braise gar, laß 1½ Nösel süßen Rahm mit 4 Loth geschälten, recht fein gestoßenen Mandeln und ein wenig Zucker kochend heiß werden, thue eine gute Hand voll geriebenen Meerrettig, mit einem halben Löffel voll Mehl vermischt und ein wenig Salz dazu, laß ihn einmal aufkochen und gib ihn über die Enten.

### 345) Eine gute Schüssel von übriggebliebenem Geflügel.

Hat man noch so viel vom Geflügel übrig, als das Brustfleisch von einem Kapaune, so schneide man es recht fein, stoße es im Mörser mit ¼ Pfd. Butter (in der man zuvor ein wenig fein gehackte Zwiebeln und Petersilie geschwitzt), 8 bis 10 Eiern, ziemlich 1 Nösel sauern Rahm, abgeriebener Citronenschaale und etwas Saft, Muscaten, ein wenig Zucker und dem nöthigen Salze gut durch einander, lasse es in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle auf kochendem Wasser gar werden, steche mit dem Löffel Stückchen davon auf eine Schüssel und überfülle es mit einer nicht zu picanten Coulissauce.

Man kann diese Masse auch in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle backen.

# Sechste Abtheilung.

## Wildpret.

### A. Schwarzwildpret.

Man versteht darunter das Fleisch von wilden Schweinen, wovon der Kopf, wie die folgende Nummer sagt, gekocht und zubereitet und der Rücken gebraten oder zu Coteletten verarbeitet wird, die man mit Jus oder einer picanten Sauce gibt. Den hintern Zimmer und die Brüste, wenn das Schwein feist ist, kann man panirt mit Kirschsauce (99) geben, die Keulen braten oder dämpfen (259) und von den Blättern macht man Ragouts.

346) Den wilden Schweinskopf zu kochen und zuzurichten.

Ist der Kopf auf starkem Feuer gehörig abgebrannt und gesengt worden, so lös't man den Halsknochen heraus, schneidet die Haut um den Rüssel los, macht auf der Stirn einen kleinen Kreuzschnitt, wäscht ihn gut ab, legt ihn, nebst 6 bis 8 Kalbsfüßen in einen passenden Kessel, füllt halb Bieressig und halb Wasser darauf, daß der Kopf ganz bedeckt ist, setzt ihn auf das Feuer und schäumt ihn gut ab. Dann thut man 2 gute Hände voll Salz, 8 bis 10 Zwiebeln, etwas ganzen Pfeffer, Ingber, Nelken, eine Hand voll Lorbeerblätter, eine in Scheiben geschnittene Citrone und eine Hand voll Wachholderbeeren, nebst etwas Thymian, Dragun und Basilicum dazu, deckt den Kessel zu und läßt den Kopf, unter einmaligem Umwenden, kochen, bis er recht weich ist, welches sich nach der Größe des Kopfs richtet und deshalb von Zeit zu Zeit untersucht werden muß. Wenn er bald weich ist, so thut man 1½ Maas Weinessig — auch wohl 1 Bouteille Wein — dazu, hebt e behutsam in ein schickliches Fäßchen, gießt die

Marinade darüber und läßt ihn kalt werden. Alsdann gießt man eines Fingers dick zerlassenen Rindertalg mit eben so vielem Schweineschmeer vermischt, darauf. Auf diese Art kann der Schweinskopf 2 bis 3 Monate im Keller aufbewahrt werden. Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man ihn heraus, begießt ihn mit etwas heißem Wasser, daß die Gallerte abgeht, putzt ihn da, wo man ihn aufschneiden will, ab, schmückt ihn mit Blumen und Orangerieblättern, steckt ihm eine Citrone in's Maul und gibt ihn mit Sauce Remoulade.

Eben so kann man auch den Kopf von einem **zahmen** Schweine — man wählt dazu einen schwarzen — zubereiten. Man läßt ihn (versteht sich, im Winter) 8 bis 10 Tage vor der Zurichtung liegen und nimmt dann nur einen guten Theil Wachholderbeeren mehr dazu.

## B. Rothwildpret.

### 347) Hirschzimmer, panirt mit Kirschsauce.

Alles Wildpret, welches man zum Paniren bestimmt, muß feist sein.

Einen Hirschzimmer koche im Wasser mit etwas Salz weich und lege ihn in eine Pfanne. Unter einen guten Theil geriebenes Roggenbrot mische eine gute Hand voll gestoßenen Zucker mit etwas Zimmt und einigen Nelken; mache es mit ein wenig Wein feucht, klebe von dem Brote nicht völlig einen halben Finger dick auf den zuvor mit Ei bestrichenen Zimmer, bestreue ihn über und über mit gestoßenem Zucker, gib einige Löffel voll Bouillonfett darunter, setze ihn in einen heißen Brat- oder Backofen, bis er eine schöne braune Couleur bekommen hat und gib eine Kirschsauce (99) dazu.

348) Wildpret, gedämpft.

Das Wildpret hierzu muß, wo möglich, frisch sein. Man nimmt eine halbe Hirschkeule, schneidet die Knochen, Haut und alles sehnigte Wildpret davon ab, durchzieht sie tüchtig mit Speck und behandelt sie übrigens nach 189. Eine treffliche Schüssel ist es, wenn man einen feisten Hirschzimmer dazu anwenden kann; man lös't alle Knochen heraus und schnürt ihn mit Bindfaden wieder zusammen. Eben so kann man auch eine Rehkeule zubereiten.

349) Wildpret en Pot d'Espagne.

Man spickt 3 große Wildpretslenden recht voll und lasse sie in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken, einigen Zwiebeln und ein wenig ganzem Gewürz und Salz zugedeckt gar dünsten. Nun schneide man etwas über die Hälfte von dem Wildpret in Scheiben; das übrige schneide recht fein, stoße es im Mörser, thue es wieder in die Casserolle, wo es gar gemacht worden, rühre einen Holzlöffel voll Mehl darunter, fülle $1\frac{1}{2}$ Maas Jus oder Bouillon darauf, laß es einigemal aufkochen, dann kalt werden, thue 10 bis 12 Eier dazu und streiche es kräftig durch's Haarsieb, thue das in Scheiben geschnittene Wildpret, Salz und Muscatnuß dazu, laß es in einer mit Butter ausgestrichenen Form oder Casserolle auf Wasser gar werden, stülpe es um auf eine Schüssel und gib eine gute braune Coulissauce darüber.

In Ermangelung der Lenden nimm so viel anderes Wildpret oder eine Rehkeule; du kannst auch einen Hasen dazu verwenden und Trüffeln oder Champignons dazu nehmen.

So kann man gespickte in Glace gar gemachte Filets im Pot d'Espagne geben; oder man macht Pots d'Espagne in Tassenköpfchen gar und richtet sie abwechselnd mit Fricandeaux oder Poupietten an.

### 850) Fricandeaux von Wild mit Aciasauce.

Man nehme eine halbe Wildpretskeule, welche 8 bis 10 Pfd. wiegt, schneide 5 bis 6 Fricandeaux davon, spicke sie recht voll, setze sie mit starker Jus auf's Feuer, lasse sie darin weich und kurz einkochen, begieße sie von Zeit zu Zeit, damit sie sich selbst glaçire, richte sie an und gebe eine Aciasauce darunter.

### 851) Poupiettes von Wildpret.

Man schneidet von einer halben Wildpretskeule Scheiben wie eine Hand breit und einen schwachen halben Finger dick, schlägt sie mit dem Hackemesser noch etwas breiter und größer, spickt sie an dem einen Ende mit Speck, bestreicht sie 2 Messerrücken dick mit roher Wildpretsfarce (s. Einl.), rollt sie so zusammen, daß das Gespickte oben kömmt, bebindet sie, jedes mit schwachem Bindfaden, läßt sie in Jus, die fest ist wie Glace, oder in einer Braise, wo man sie dann mit Glace bestreicht, gar werden, nimmt den Bindfaden davon, schneidet sie egal und richtet sie mit einer mit Wein und Citronenschaale verkochten braunen Coulissauce, die man mit Trüffeln, Champignons, Capern u. dgl. versetzen kann, an.

### 852) Ballons von Wildpret.

Man nimmt 4 große frische Wildpretslenden, oder eben so viel Wildpret aus der Keule, enthäutet und schneidet es recht fein, stößt es im Mörser mit ½ Pfd. fein gehacktem und auf dem Feuer zerlassenem frischen Speck, 2 ganzen Eiern, abgeriebener Citronenschaale, ein wenig gestoßenem Pfeffer und (nach Belieben) etwas fein gehackter Zwiebel gut durch einander und macht mit Hülfe etwas geriebener Semmeln Kugeln (Ballons), etwas größer als ein Ei, davon. In einer hinlänglich großen Casserolle macht man Butter braun, legt die Ballons hinein, deckt sie zu, dämpft

sie in 10 bis 12 Minuten gar, richtet sie an und überfüllt sie mit einer Schalotten- oder sonst beliebigen braunen Sauce.

### 353) Escalops von Wildpret.

Wenn man nach eben beschriebener Art 4 Pfd. Wildpret zubereitet hat, so dressirt man, mit Hülfe eines Ausstechers und warmen Wassers, runde Escalops, die etwas größer als ein Speciesthaler und einen schwachen halben Finger dick sein müssen, legt sie in einen mit Butter ausgestrichenen tiefen Casserolldeckel und drückt den Saft von einer halben Citrone dazu. Sind sie in 3 bis 4 Minuten gar geworden, so richtet man sie in der Rundung an und gibt Sauce glace (77) darüber.

### 354) Dergleichen auf eine andere Art.

Die Escalops werden in Ei und geriebener Semmel umgewendet, auf starkem Feuer in heißer Butter in einigen Minuten auf beiden Seiten gar gebraten, bei'm Anrichten mit Citronensaft beträufelt und eine gute mit Citronenschaale verkochte Jus dazu gegeben.

### 355) Wildpretslenden mit Capernsauce.

Hierzu nimm 4 große Wildpretslenden, behäute sie, schneide eine jede in der Länge zur Hälfte durch und aus jeder Hälfte 3 Theile, jedoch so, daß sie noch an einem Ende zusammen hängen, flechte sie dann wie einen Zopf, binde das offene Ende fest, gib gute Jus darauf, laß sie weich und so kurz einkochen, daß sie sich glaciren, richte sie an und gib eine Capernsauce (76) darunter. — Man kann aber die Wildpretslenden auch wie die Schweinslenden (282) zurichten.

### 356) Roulade von Wild.

Von einem großen Stücke Wildpret nimmt man eine halbe Brust und schneidet das Fleisch dicht auf

den Rippen davon ab. Dann breitet man sie aus einander, überstreicht sie mit fetter Wildpretsfarce (Einl. §. 27.), wickelt sie zusammen, nähet sie mit Bindfaden fest, spickt sie recht voll, macht sie in einer Braise gar, legt sie, vom Bindfaden befreit und mit Glace bestrichen, auf die Schüssel und gibt eine mit Wein und Citronenschaale verkochte braune Coulissauce, in die man Acia, türkischen Weizen, Capern u. dgl. thun kann, dazu. — Auch kann man die Roulade in fingerbreite Scheiben schneiden, sie geordnet auf die Schüssel legen und mit einer Sauce überfüllen.

### 357) Roulade von Wild mit Aspic.

Eine halbe von den Rippen befreite Wildpretsbrust wird mit Salz und Salpeter eingerieben, mit grob gestoßenem Pfeffer, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Schalotten, Citronenschaale und Lorbeerblättern überstreuet und, zusammengewickelt, 5 bis 6 Tage liegen gelassen. Dann wäscht und trocknet man sie ab, legt auf die Rippenseite in schwache Streifen geschnittenen Schinken, Speck, Cervelatwurst und hart gekochte Eier, streuet etwas Capern darauf, streicht einen schwachen halben Finger dick fette Schweinefarce darüber, wickelt sie wie eine Wurst zusammen, nähet und schnürt sie mit Bindfaden fest und läßt sie, in eine Serviette gebunden und wieder überschnürt, in nicht völlig 2 Stunden in einer Braise gar werden. Sodann läßt man sie in der Serviette etwas gepreßt kalt werden, schneidet Scheiben davon, garnirt sie mit Aspic und gibt Sauce Remoulade dazu.

### 358) Wildpret mit Aspic.

Hat man eine halbe Wildpretskeule mit ganzem Gewürze, Kräutern, Zwiebeln und Schalotten 8 bis 10 Tage in Bieressig liegen lassen, so durchzieht man sie mit Speck, legt sie nebst ½ Pfd. Schinken, ½ Pfd.

Butter, Zwiebeln, Citronenschaale, einem Lorbeerblatte und etwas Salz in eine Casserolle, füllt 1 Nösel Bieressig darauf und läßt sie zugedeckt auf schwachem Feuer oder im heißen Ofen, unter öfterm Begießen, so, daß es braun ansetzt, gar werden; hierauf läßt man es mit etwas Wein und brauner Coulis aufkochen, gießt die Sauce durch's Sieb und läßt sie mit dem Fleische kalt werden. Nun werden Scheiben davon auf eine Schüssel geschnitten und mit dem davon befindlichen Stande, welcher gallern muß und Aspic garnirt. — Auch kann man das in Scheiben geschnittene Wildpret mit der daran befindlichen Sauce kalt werden lassen und wie das Kalbfleisch 220 behandeln.

Nicht weniger kann man Auerhähne und Trappen, welche man in Essig legt und überhaupt alles wilde Geflügel auf diese Art mit Aspic geben.

### 359) Hirschkolben mit Trüffelsauce.

Zu Ende des Juni oder Anfangs Juli werden die Hirschkolben, so weit sie weich sind, abgeschnitten, in heißem Wasser abgebrüht, von allen Haaren gereinigt, weich gekocht, in Scheiben geschnitten und in eine Trüffel- oder sonst beliebige braune Coulissauce gethan. — Man gibt sie auch mit jungen Erbsen (133) oder als Salat. Auch kann man sie zur Füllung warmer und kalter Pastetchen verwenden.

### 360) Gestürzter Hase.

Ein junger ziemlich ausgewachsener Hase wird gestreift, Leber, Lunge und Herz herausgenommen und der Kopf kurz abgehackt. Dicht an den Keulen löse den Rückgratsknochen 2 Finger breit heraus, behäute die Keulen und Rückenfilets, fülle ihn mit etwas Wildpretsfarce (Einl. §. 26.) und nähe ihn zu. Sodann lege das Ende der Brust zwischen die Keu-

len, schiebe diese zurück, befestige sie mit einem Hölzchen und gib dem Hasen die Form eines dressirten Huhns. Nun schneide den Schwanz und die Läufe über dem zweiten Gelenke ab, spicke die Keulen und Rückenfilets und koche den Hasen in einer Braise gar. Bei'm Anrichten bestreicht man ihn über und über mit Glace und gibt eine Trüffelsauce dazu.

Auch Kaninchen sind wegen ihres weißen Fleisches sehr passend hierzu.

### 361) Gedämpfter Hase.

Man spicke den Hasen recht voll, lege ihn mit ¼ Pfd. Schinken, ¼ Pfd. Butter, einigen Zwiebeln, Citronenschaale, etwas ganzem Gewürze, einem Lorbeerblatte, einigen Blättern Dragun und Thymian, auch etwas Salz in eine Casserolle (ist's ein alter, so fülle einige Löffel voll Wasser dazu) und lasse ihn zugedeckt auf schwachem Feuer oder im Ofen unter öfterm Begießen so, daß alles braun ansetzt, gar werden. Dann lege man den Hasen in eine andere Casserolle, rühre unter den Stand 2 Eßlöffel voll Mehl, fülle, wenn es sein kann, etwas Bouillon, außerdem Wasser, ¼ Bouteille Wein und ein wenig Essig darauf, lasse es einmal aufkochen und streiche es durch's Haarsieb auf den Hasen, lasse ihn mit ein wenig Zucker und Citronenschaale kurz einkochen und wenn die Sauce noch nicht picant genug ist, so drücke man etwas Citronensaft dazu. Bei dieser Zubereitung haut man gewöhnlich den Rücken dicht an den Keulen ab.

### 362) Hase mit sauerm Rahm.

Der Hase wird auf die eben beschriebene Art zugerichtet. Bei'm Anrichten thut man nicht völlig ½ Nösel durch einander gequirlten sauern Rahm und einen Löffel voll Capern dazu.

363) Filets vom Hasen en Four.

Von 2 alten Hasen löse die Filets vom Rücken, häute und spicke sie recht voll, mache sie in einer Braise gar, laß sie darin kalt werden, überziehe sie mit dicker Butter (191), laß sie im heißen Ofen Couleur nehmen. Indessen mache von den Keulen nach 353 Escalops, richte sie in der Rundung an, lege die Filets hinein und gib eine mit etwas Sardellen vermischte Capernsauce dazu.

364) Hasen en Pot d'Espagne.

Spicke 2 junge, halb ausgewachsene Hasen, laß sie in Butter, mit etwas Schinken und Zwiebeln zugedeckt, gar dünsten und schneide das Fleisch vom Rücken und etwas von den Keulen ab. Das noch an den Knochen befindliche Fleisch schabe ab, schneide es recht fein, stoße es im Mörser und thue es wieder in die Casserolle, wo die Hasen gar gemacht worden; gib 2 bis 3 Anrichtelöffel voll braune Coulis und 1 Maas Jus darauf, laß es einmal aufkochen und dann kalt werden. Nun gib so viel Eier und so viel Dotter dazu, daß es Haltung bekommt, streiche es kräftig durch's Haarsieb, versuch's wegen des Salzes und reibe ein wenig Muscate dazu. Hierauf thue etwas davon in eine mit Butter ausgestrichene Form oder Casserolle, laß es auf kochendem Wasser ziemlich gar werden, lege das in Scheiben geschnittene Hasenfleisch darauf, fülle die übrige Masse darüber und laß es auf Wasser gar werden. Dann kippe es behutsam auf eine Schüssel und sieh dich vor, daß, wenn die Masse fein ist, sie sich bei'm Umkippen nicht von einander gebe. Sobald du dies merkest, so laß es in der Form oder Casserolle außer der Hitze einige Minuten stehen. Zur Sauce laß etwas braune Coulis mit Citronenschaale verkochen und thue ein wenig Citronensaft dazu. Auch Trüffeln oder Champignons, Muscheln oder Austern kannst du dazu nehmen.

### 365) Hasen mit Orangensauce.

Zwei junge Hasen werden mit 2 Reihen Speck und 1 Reihe Orangenschaale gespickt, nebst ½ Pfund Schinken, einigen Zwiebeln, Citronenschaale und einem Lorbeerblatte in eine Casserolle gelegt und in 2 Anrichtelöffeln Bouillon so, daß sie braun ansetzen, gar gemacht. Hernach schneidet man alles Fleisch davon in dünne Scheiben auf eine Schüssel, deckt es zu und setzt die Schüssel auf einen Kessel mit kochendem Wasser. Die Gerippe stößt man im Mörser, thut sie wieder in die Casserolle, wo die Hasen gar gemacht worden, rührt alles mit 2 Löffeln voll Mehl unter einander, füllt ½ Bouteille rothen Wein und 1 Maas Jus oder Bouillon darauf, läßt's so weit einkochen, als man Sauce braucht und streicht's durch's Haarsieb. Hat man indessen 2 Orangen auf Zucker abgerieben und das Gelbe vom Zucker abgeschabt, so thut man's nebst dem ausgedrückten Orangensaft in die Sauce und gießt sie heiß über das auf die Schüssel gelegte Fleisch.

### 366) Hasen en Salmi.

Die Hasen werden ganz zubereitet, wie 378 gelehrt wird.

### 367) Escalops von Kaninchen.

Wenn man das Fleisch von 2 Kaninchen von aller Haut und Sehnen befreit hat, schneidet man es nebst ¼ Pfund Speck recht fein und stößt's im Mörser mit etwas fein gehackter Zwiebel, Schalotten und abgeriebener Citronenschaale, einem kleinen Anrichtelöffel fetter Bouillon, ein wenig gestoßenem Pfeffer und Salz gut durch einander. Dann formirt man Escalops (353) davon und läßt sie auf dieselbe Art kurz vor dem Anrichten in einigen Minuten gar werden, legt sie in der Rundung auf eine Schüssel und

gibt eine gute braune Coulissauce, zu welcher die Gerippe verwendet werden können, darüber. — Ein andermal kann man sie auf der Schüssel mit Glace bestreichen und in der Mitte eine Trüffel- oder sonst beliebige weiße Sauce hinein anrichten.

### 368) Dergleichen auf eine andere Art.

Die eben beschriebenen Escalops werden in Ei und geriebener Semmel umgewendet, in brauner Butter gebraten und mit Jus oder einer guten braunen Coulissauce gegeben. Auch kann man sie auf diese Art zu Gemüse geben.

Uebrigens kann man die Kaninchen wie die Hasen zubereiten. Am besten sind sie zu Granaten (404), oder Gestürz (360), oder überhaupt wegen ihres trocknen Fleisches mit Sauce. Will man sie jedoch braten, so muß man sie recht voll spicken und nicht zu sparsam mit der Butter umgehen.

## C. Wildes Geflügel.

### 369) Zubereitung des Auerhahns.

Vom Auerhahne schneidet man Brust und Keulen ab, legt's nebst etwas ganzem Gewürze, Kräutern, Zwiebeln und Citronenschaale 8 bis 10 Tage in Bieressig, kocht's dann in einer fetten Braise recht weich und verwendet es zu Pasteten, Ragouts, oder gibt's kalt mit Aspic (358).

### 370) Hachis von Auerhahn.

Zur Auerhahnsbrust, die auf die eben beschriebene Art gar gemacht und dann recht fein geschnitten ist, röstet man 1½ Pfd. klein geschnittenes Kalbfleisch, ½ Pfd. Schinken und einige Zwiebeln in ¼ Pfd. Butter braun, rührt einen Löffel voll Mehl darunter, füllt Jus oder Bouillon darauf und läßt es mit Citronen-

schaale, einem Lorbeerblatte, etwas ganzem Gewürze und ¼ Bouteille Wein gehörig einkochen, gibt's durch's Haarsieb auf den Auerhahn, thut Salz, ein wenig gestoßenen Pfeffer und Citronensaft dazu, richtet es an und legt Frituren oder Croutons darum. — Man kann auch unter dies Hachis, wenn es kalt ist, 6 bis 8 Eidottern rühren, es auf Wasser gar machen und mit einer braunen pikanten Sauce geben.

So kann man auf diese Art den Auerhahn auch kalt geben. Man thut dann unter dies Hachis etwas Kalbsstand oder Aspic, nebst fein gehackten Kräutern, Capern und Sardellen, läßt's in einer Casserolle kalt werden, stülpt es auf eine Schüssel und garnirt es mit Aspic, Capern, Oliven, Sardellen u. dergl., oder man gießt etwas Aspic in eine Form oder Casserolle, legt, wenn es kalt ist, in Scheiben geschnittenes Hachis darauf, übergießt es mit Aspic und stülpt es, wenn es kalt ist, auf eine Schüssel.

**Wilde Gänse** werden wegen ihres zähen, trocknen Fleisches auf eben dieselbe Art zubereitet.

### 371) Wilde Enten mit Orangensauce.

Zu 2 Enten schneide ¾ Pfund rohen Schinken, nebst Zwiebeln und Wurzelwerk in Scheiben, lege sie damit in eine Casserolle, gib 3 Anrichtelöffel voll fette Bouillon darauf und laß sie so zugedeckt auf schwachem Feuer oder im heißen Ofen ziemlich gar dünsten und braun ansetzen. Dann lege sie in eine andere Casserolle. Unter den Stand, wo sie gar gemacht worden, rühre 2 Löffel voll Mehl, fülle 1 Maas Jus oder Bouillon und ½ Bouteille rothen Wein darauf; laß es mit etwas ganzem Gewürze und einem Lorbeerblatte einigemal aufkochen und streiche es durch's Haarsieb auf die Enten. Von 2 Orangen schneide dünne Scheibchen oder Filets, laß sie in kochendem

Wasser einigemal aufkochen, thue sie nebst Citronenschaale, ein wenig Zucker und dem nöthigen Salze zu den Enten, laß sie kurz einkochen und drücke den Saft von den Orangen dazu. — Ein andermal kannst du die Orange auf Zucker abgerieben zu der Sauce thun und weißen Wein, statt des rothen, nehmen. — Auch kannst du die Orange ganz weglassen; dann wird die Sauce mit fein gehackten und in Essig kurz eingekochten Kräutern, oder Champignons (812), eingemachtem Spargel, türkischem Weizen, Gurken, Acia, Capern oder Oliven versetzt.

### 372) Trappen zuzubereiten.

Der Trappe wird wie der welsche Hahn (322) zugerichtet. Oder man nimmt die Brust, zieht die Haut davon, spickt sie recht voll, kocht sie in einer Braise gar und gibt sie, mit Glace bestrichen, mit einer guten Sauce. — Man kann die Brust auch zu einem Hachis (293) verwenden, nicht weniger den Trappen in Essig legen und ihn wie den Auerhahn (370) verbrauchen.

### 373a) Fasanen à la Braise mit Trüffelsauce.

Die gehörig dressirten Fasanen spickt man voll, läßt sie in einer Braise in einer Stunde gar werden, legt sie mit Glace bestrichen auf eine Schüssel und gibt die Trüffelsauce dazu. — Man kann sie auch ohne Glace in die Sauce legen und statt der Trüffeln Muscheln, Oliven, Capern, oder auch eingemachte Champignons, türkischen Weizen oder Spargelköpfe nehmen. — Die Fasanen können überhaupt wie die Feldhühner oder Tauben (333) bearbeitet werden.

### 373b) Fasanen mit indianischen Vogelnestern.

Man läßt die Hälfte von einem in Stückchen gebrochenen und in warmen Wasser eingeweichten Vo-

gelnest kurz gehend eine Stunde kochen, mischt es dann unter eine gute mit Wein und Citronenschaale verkochte Coulis und richtet es mit in einer Braise gar gemachten, mit Glace bestrichenen Fasanen an.

Eben so mit Birk=, Hasel= und Feldhühnern, mit Kapaunen und jungen Hühnern.

So kann man auch die indianischen Vogelnester zu gedämpften Speisen anwenden, ingleichen zu einer Hammelkeule Nr. 259.

### 374) Fasan à la Statthalter.

Man reibt 4 bis 5 Citronen, wovon man die Kerne bei'm Reiben wegnimmt, nebst einigen Aepfeln und etwas geriebenen Meerrettig auf dem Reibeisen, gießt ¼ Bouteille weißen Wein darauf, thut so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es angenehm süß wird und richtet es über einige geröstete Semmelscheiben an. Dann legt man einen abgebratenen, in Stückchen geschnittenen kalten Fasan darauf herum. — Auch kann man statt des Fasans abgebratene Feldhühner, Kapaunen oder junge Hühner nehmen.

### 375) Birkhühner.

Werden gut gespickt oder in Speckbarden gebunden und mit nicht zu wenig Butter gebraten, oder in einer fetten Braise gar gemacht und mit einer braunen Coulissauce, die man, wie 391 angegeben, versetzen kann, gegeben.

### 376) Haselhühner.

Haben eine schöne, weiße, volle Brust und sind wegen dieses vortrefflichen Brustfleisches wie die Fasanen oder Feldhühner zuzubereiten.

### 377) Schnepfen.

Werden auch wie Feldhühner zubereitet und sind am besten in Pasteten, Granaten, oder überhaupt

wegen ihres trockenen Fleisches mit Sauce zu geben. Im letztern Falle legt man das Schnepfenbrot (520) darum.

378) Salmi von Schnepfen, Feldhühnern, wilden Enten, jungen Hasen.

Ein Salmi unterscheidet sich dadurch von einem Ragout, daß die Sauce grau und von gestoßenem, durch's Haarsieb gestrichenem Fleische dick sein muß. Wenn man von gebratenen Schnepfen, Feldhühnern u. dergl. zurück erhält, so ist solches noch recht gut dazu anzuwenden. Man schneidet nämlich Stückchen oder dünne Scheiben davon, legt sie auf eine Schüssel, setzt diese auf einen Kessel mit kochendem Wasser, deckt sie zu und läßt auf diese Art das Fleisch warm werden. Von den Gerippen schabt man das Fleisch ab, und wenn man es nicht für hinreichend hält, um die Sauce gehörig dick zu machen, so nehme man noch etwas Hasen oder Wildpret dazu, schneide es recht fein, stoße es im Mörser, thue es zu 8 bis 10 recht fein gehackten Schalotten, 1 Zwiebel, 2 Löffel voll Capern, 3 Sardellen, Citronenschaale und einigen Blättern Dragun, welches man zuvor in 3 bis 4 Löffel voll Provenceröl geschwitzt hat, nebst $\frac{1}{4}$ Bouteille Wein, 2 Anrichtelöffel voll braune Coulis, der nöthigen Bouillon und 2 Löffel voll Senf und lasse es ein wenig kochen; streiche es dann kräftig durch's Haarsieb, versuche die Sauce wegen des Salzes, drücke Citronensaft dazu, laß sie unter beständigem Rühren heiß werden, aber nicht kochen und gib sie über das auf der Schüssel warm gewordene Fleisch. Thut man unter die Salmisauce so viel Eier, daß sie Haltung bekommt, so kann man etwas klein geschnittenes Brustfleisch dazu thun, es in einer Form oder Casserolle auf Wasser gar machen, auf eine Schüssel umkippen und mit einer gu-

ten, feinen, braunen Sauce überfüllt geben. Diese Schüssel kann man auch kalt, schön garnirt mit Aspic geben; oder man nimmt unter die Sauce so viel Kalbsstand, daß sie gallern kann und gibt es schön mit Sardellen, Lachs, gehacktem Aspic ꝛc.

### 379) Salmi von Feldhühnern, Enten ꝛc. mit rothem Weine und Orangen.

Man läßt 6 Feldhühner in ¼ Pfd. Butter und 2 bis 3 Anrichtelöffel voll fetter Bouillon mit ¼ Pfd. Schinken, einigen Zwiebeln und etwas ganzem Gewürze, so daß sie bräunlich ansetzen, gar dünsten, schneidet dann die Brüste nebst dem besten Keulenfleische in Scheiben auf eine Schüssel und sucht es warm zu erhalten. Das noch an den Gerippen befindliche Fleisch schneidet man ab, stößt es recht fein und thut es in die Casserolle, in welcher man vorher die Kräuter geschwitzt hat; die Gerippe stößt man auch und thut sie wieder in die Casserolle, wo die Feldhühner gar gemacht worden, rührt einen Löffel voll Mehl darunter, füllt 1 Bouteille rothen Wein und etwas Bouillon darauf, läßt's einmal aufkochen und streicht's durch's Haarsieb auf das gestoßene Fleisch, läßt's kochend heiß werden und streicht's kräftig durch. Indessen reibt man 2 Orangen auf Zucker, schabt das Gelbe vom Zucker ab und thut solchen nebst dem Orangensafte in die Sauce, welche man heiß über das auf die Schüssel gelegte Fleisch gibt.

### 380) Feldhühner mit Ragout von Trüffeln und Kastanien.

Zu einer nicht zu dicken, nach Nr. 73 beschriebenen Trüffelsauce thue man ½ Pfd. geschälte, in Jus mit 4 Loth Zucker weich und kurz eingekochte Kastanien und richte sie über nicht braun gebratene Feldhühner an; wozu man auch etwas Weinbeeren, oder

große und kleine Rosinen, nebst ein wenig in Streifen geschnittene Mandeln fügen kann.

### 381) Feldhühner gedämpft.

Sechs Feldhühner werden geputzt, dressirt, durch augenblickliches Halten in kochendes Wasser steif gemacht und recht voll gespickt. Dann legt man sie nebst ½ Pfund in Scheiben geschnittenen Schinken, einigen Zwiebeln, wenig Würzelwerk, ganzem Gewürze und einem Lorbeerblatte in eine Casserolle, thut 2 bis 3 Anrichtelöffel voll fette Bouillon dazu und läßt sie zugedeckt auf schwachem Feuer, oder noch besser im obern Theile eines Backofens so, daß alles braun ansetzt, ziemlich gar werden. Dann legt man sie in eine andere Casserolle, rührt unter den Stand 2 Löffel voll Mehl, füllt 1 Maas Jus oder Bouillon und ½ Bouteille Wein darauf, läßt alles loskochen und streicht es auf die Feldhühner; läßt sie mit Citronenschaale und ein wenig Zucker kurz einkochen, versucht sie wegen des Salzes, drückt Citronensaft darauf und richtet sie an.

Will man die Feldhühner nicht ganz geben, so ist es eine angemessene Verbesserung, kurz vor dem Anrichten die Brüste und Keulen abzuschneiden, welche man auf eine Schüssel legt und warm stellt, dann die Gerippe im Mörser zusammenstößt, in der Sauce einmal aufkochen läßt und sie durchgestrichen darüber gibt.

### 382) Feldhühner mit Weinbeeren.

Sind die Feldhühner auf die eben beschriebene Art zubereitet, so thut man kurz vor dem Anrichten ein gutes Nösel Weinbeeren dazu und läßt sie ein wenig kochen.

### 383) Feldhühner mit Orangensauce.

Die Feldhühner werden, wie 381 gesagt ist, zubereitet. Ehe sie weich werden, thut man in Filets geschnittene, in Wasser abgebrühte Orangenschaale und zuletzt den ausgedrückten Saft dazu. Ein andermal kann man statt des weißen Weins rothen nehmen, die Orangen auf Zucker abreiben und das davon abgeschabte Gelbe dazu thun.

### 384) Feldhühner mit eingemachten Melonen.

Nach 381 werden die Feldhühner zugerichtet. Den Zucker läßt man weg und thut zuletzt in Stückchen zerschnittene eingemachte Melonen oder dergl. Gurken dazu.

### 385) Feldhühner mit Muschelsauce.

Die geputzten und gehörig dressirten Feldhühner werden gespickt, in einer fetten Braise gar gemacht, gut mit Glace bestrichen und mit einer weißen Muschelsauce (69) angerichtet. — Statt der Muscheln kann man auch Austern, Trüffeln und in Butter geschwitzte, oder eingemachte Champignons nehmen.

### 386) Gefüllte Feldhühner.

Man putze 7 Feldhühner. Von einem schneide man alles Fleisch nebst den Lebern recht fein, stoße es im Mörser mit einer in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel, $\frac{1}{3}$ Pf. gehacktem und zerlassenen Speck, etwas feingehackten Kräutern, 2 Sardellen und ein wenig gestoßnem Pfeffer und Salz durch einander. Dann mache man behutsam die Haut von den Brüsten der übrigen Hühner los, fülle etwas von der Farce hinein, nähe sie zu, dressire sie gehörig, thue sie nebst etwas Speck, Schinken und einigen Löffeln voll Bouillonfett in eine Casserolle, lasse sie langsam unter öfterm Begießen gar dünsten

und richte sie mit einer guten braunen Coulissauce, zu welcher man den Stand von den Feldhühnern mit verwenden kann, an.

### 387) Gebackene Feldhühner.

Von jungen, jedoch fast ausgewachsenen Feldhühnern schneide Hals, Flügel und Füße ab und jede Brust in 2 Theile, so daß an jeder Hälfte der Flügelknochen bleibt, nimm die Haut davon, klopfe die Brüste ein wenig mit dem flachen Messer, wende sie in Ei — vermischt mit etwas fein gehackter Zwiebel, Petersilie und Muskatennuß — und geriebener Semmel um, lege sie in heiße Butter, brate sie auf beiden Seiten hellbraun, richte sie an und gib eine braune Coulissauce, zu welcher die Gerippe mit verwendet werden, dazu. — Auch kann man von dem besten Keulenfleische, Magen und Lebern, nebst etwas eingemachten Champignons oder Spargel, ein braunes Ragout machen und die gebackenen Feldhühner darum gelegt geben.

### 388) Feldhühner en Pot d'Espagne.

Es ist dieselbe Behandlung wie bei den jungen Hühnern (305), nur daß man statt Rahms gute Jus nehme. Auch kann man sie wie die Tauben (333) zubereiten.

### 389) Escalops von Feldhühnern mit Pots d'Espagne.

Von 7 bis 8 Feldhühnern nimmt man das von aller Haut und Sehnen befreite Brustfleisch, schneidet es recht fein und stößt es im Mörser mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenem und zerlassenen Specke, 2 in Wasser geweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, 2 Eidottern, abgeriebener Citronenschaale, Salz und Muskate gut durch einander. Davon bildet man mit Hilfe eines Ausstechers und warmen Wassers Esca-

lops von der Größe eines Speciesthalers und wie ein halber schwacher Finger dick, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene, gut verzinnte Pfanne und belegt sie mit butterbestrichenem Papier. Die Gerippe läßt man in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und wenig fetter Bouillon mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Schinken und einigen Zwiebeln auf schwachem Feuer schwitzen, bis das Keulenfleisch weich ist und alles bräunlich ansetzt. Dann nimmt man alles noch an den Gerippen befindliche Fleisch ab, schneidet es recht fein, stößt es mit 6 Eiern und 6 Dottern, wie auch die Gerippe besonders, thut sie wieder in die Casserolle, wo die Hühner gar gemacht worden, rührt 1 Löffel voll Mehl darunter, füllt 1 gutes Maas Jus darauf, läßt es mit Citronenschaale und einem Lorbeerblatte einmal aufkochen und streicht's durch. Wenn es kalt ist, thut man das mit Eiern gestoßene Keulenfleisch nebst Muskate dazu, und wer diese Masse noch feiner haben will, streicht sie nochmals kräftig durch's Haarsieb. Dann läßt man es in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle oder Form auf kochendem Wasser gar werden, stülpt's auf eine Schüssel, läßt die Escalops in einigen Minuten gar werden, legt sie wie einen Kranz darum und gibt eine gute braune Coulissauce, die man mit Muscheln, Trüffeln, Champignons ꝛc. versetzen kann, dazu.

Man kann die Escalops auch in Ei und geriebener Semmel umwenden und in heißer Butter braten. Auch können junge Feldhühner, wie 325 die Tauben, à la Crapaudine zubereitet und gegeben werden; oder man schneidet die Brüste und Keulen ab, klopft sie etwas breit, wendet sie in Ei und geriebener Semmel um und bratet sie, unter öfterm Beträufeln mit Butter, auf dem Roste. Bei'm Anrichten drückt man Citronensaft darauf und gibt eine gute Jus oder Sauce dazu. Man kann sie auch in

Butter in einer Pfanne braten, wo sie in Ei und Semmel umgewendet werden.

390) Hachis von Feldhühnern.

Laß 6 gereinigte Feldhühner in ¼ Pfd. Butter, etwas fetter Bouillon mit ½ Pfd. Schinken und einigen Zwiebeln, so daß sie zuletzt braun ansetzen, gar werden, nimm alles Fleisch davon und schneide es fein. Die Gerippe stoße und thue sie wieder in die Casserolle, wo die Feldhühner gar gemacht worden, rühre 1 Löffel voll Mehl darunter, fülle 1 Maas Bouillon (und noch besser Jus) darauf, laß es mit Citronenschaale und 1 Lorbeerblatte einigemal aufkochen, streich's durch, thue das geschnittene Fleisch, nebst Salz und Muskate dazu, laß es heiß werden, richte es an und lege Croutons oder Frituren darum.

391) Feldhühner zu mariniren.

Die Hühner werden geputzt, dressirt und 6 bis 8 Minuten, oder vielmehr so lange in Wasser gekocht, bis die Bluttheile weg sind, welches man bemerkt, wenn man mit dem Messer in die Brust eines Huhns sticht; worauf man sie in einen Steintopf rangirt. Zu 14 bis 16 Feldhühnern kocht man von 4 Kalbsfüßen, 2 Pfd. Kalbsknochen, ½ Pfd. Schinken und allenfalls etwas Rindfleisch, nicht völlig 2 Maas Bouillon, thut dazu eben so viel Weinessig, eine kleine Hand voll Salz, etwas Citronenschaale, ganzes Gewürz und Lorbeerblätter, läßt's unter öfterm Abschäumen einmal aufkochen und gießt es über die Feldhühner. Um sie 3 bis 4 Monate im Keller aufzubewahren, gießt man zerlassenen Rindertalg, mit etwas Schweinsschmeer vermischt, darauf. — Auf gleiche Art kann man Fasanen, Birk- und Haselhühner, Krammetsvögel und junge Hasen mariniren.

Will man Gebrauch davon nach der Aufbewahrung machen, so läßt man sie in einer guten, mit Wein und Citronenschaale verkochten, braunen Coulissauce, die nach Befinden mit Orangen, Trüffeln und Champignons versetzt werden kann, ein wenig kochen. — Man kann sie auch zu Pasteten und Granaten verwenden.

392) **Krammetsvögel.** (**Ziemer,** **Turdus pilaris L.**)

Will man sie mit Sauce geben, so werden sie, gehörig geputzt, ausgenommen und dressirt, in Butter halb gar geschwitzt. Dann thut man etwas braune Coulis, Wein und Citronenschaale dazu, läßt sie kurz einkochen und drückt Citronensaft darein. — Man kann ein wenig recht fein gestoßene Wachholderbeeren, Trüffeln, Champignons oder dergl. dazu thun und sie in Poupetons anrichten. — Auch kann man sie zu Pasteten und Granaten verwenden.

Eben so kann man auch Lerchen zubereiten; oder man gibt sie in Pastetchen (425).

## A n h a n g.

393) **Trisenet.**

Man läßt im Ofen oder auf dem Roste geröstete Semmelscheiben in Wein mit auf Citronen abgeriebenem Zucker und dem Safte, auch ein wenig Zimmt, auf der Schüssel ausquellen und legt in Stückchen geschnittenen, abgebratenen kalten Fasan, Feldhühner, Kapaun oder junge Hühner darum. — Auch kann man etwas Erd= oder Himbeersaft unter den Wein nehmen. — Auf gleiche Art kann man's auch mit Rothwein und Orangen machen.

# Fünftes Kapitel.

## Pasteten.

## Erste Abtheilung. Pasteten im eigentlichen Sinne.

### Erster Abschnitt. Harte Pasteten.

### Vorwort.

Die Bildung einer harten Pastete aus freier Hand läßt sich nicht mit Hoffnung eines glücklichen Erfolgs für den, welchem alle Vorkenntnisse der dabei nöthigen Handgriffe abgehen, beschreiben. Erst mehrere mißglückte kostspielige Versuche würden den Anfänger zu einiger Erfahrungskenntniß führen. Darum glaube ich folgendes Erleichterungsmittel empfehlen zu können. Man lasse sich vom Klempner einen Reif von der Höhe und dem Umfange der Pastete fertigen, der auf der einen Seite mit zwei Bändern, auf der andern mit einem Drahte befestigt und von der innern Seite nach außen leicht durchbrochen, auch mit einem hineinpassenden blechernen Boden versehen sein muß, welcher Reif mit den Ingredienzien der Pastete ausgefüllt und diese darin gebacken, dabei aber also verfahren wird:

Man thut, um den gebrannten Wasserteig zu fertigen, 4 Pfd. Mehl auf einen Backtisch, pflückt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter dazu, macht in der Mitte ein Loch und gießt so viel kochendes Wasser hinein, als man zu einem steifen Teige für nöthig hält, den man mit 2 Eiern recht fest zusammenwirkt und zum Theil zu einem langen Bande ausrollt, welches man in den gut mit Butter ausgestrichenen Reif so setzt, daß es 1 Zoll übersteht. Auch ein Boden von Teig wird hinein gelegt und von der Seite mit Ei bestrichen, der Teig aber mit der Hand zusammen gedrückt. Dann

streicht man einen guten Finger dick von der Farce hinein, legt die Ingredienzien abwechselnd darauf, bis die Pastete voll ist, thut etwas in Scheiben geschnittenen Speck und Citronen darauf, legt ein Blatt von Teig darüber, bestreicht es an der Rundung mit Ei, drückt den Teig fest zusammen, daß er einen Deckel bildet, formirt diesen mit dem Kneipeisen, setzt ebenfalls von Teig einen kleinen Schornstein in die Mitte der Pastete und sucht ihm durch ausgeschnittenes Laubwerk von Teig ein gefälliges Ansehn zu geben. Nun sticht man mit einem Messer durch den Schornstein in die Pastete, daß sie etwas Luft bekommt, bestreicht den Deckel mit Ei und backt sie im heißen Ofen in einer guten Stunde. Hierauf nimmt man den Reif ab, bestreicht die Pastete mit zerlassenem Fette, schneidet den Deckel auf, nimmt den Speck davon und gibt die dazu gehörige Sauce darauf und dazu.

Es wäre unnöthig, jede Pastete einzeln zu beschreiben; denn wie eine gemacht wird, so werden sie alle bearbeitet; der Unterschied liegt nur in dem, womit sie gefüllt wird, welches Jahrszeit und Verhältnisse bestimmen. Auch ist es bei der Bearbeitung gleich viel, ob man sie warm oder kalt gebe, nur daß man im erstern Falle Sauce, im andern Aspic darauf und dazu gibt. Im Allgemeinen ist noch zu bemerken, daß Geflügel und überhaupt alles, was man in die Pasteten thut, in kleine Stücken geschnitten und zum Wildpret und wilden Geflügel fette Wildpretsfarce, zum Kalb- und Lammfleisch und zahmen Geflügel hingegen Kalbfleischfarce genommen werden muß.

### 394) Pastete von Feldhühnern.

Man macht mit etwas Sardellen, Capern, fein gehackten Kräutern, Citronen und einigem gestoßenen Gewürze eine fette Wildpretsfarce (Einl. §. 27.), läßt 5 bis 6 Feldhühner in einer kurzen Braise so, daß

sie bräunlich ansetzen, gar werden, schneidet sie klein, legt sie abwechselnd mit der Farce und etwas Trüffeln in die Pastete, verfährt damit so, wie vorher angegeben worden und gibt Trüffelsauce darauf und dazu.

Eben so bearbeitet man eine Pastete von Fasanen, Krammetsvögeln, Hasen oder großem Wildpret.

### 395) Pastete mit Poupiettes von Wildpret.

Von einer Wildpretskeule von 9 bis 10 Pfund macht man Poupiettes (351) und läßt sie in einer kurzen Braise gar werden. Von dem übrigen Wildpret macht man Farce, verfährt damit, wie vorher gesagt und gibt eine braune Champignons- oder sonst beliebige Sauce dazu. Auch kann man sie kalt mit Aspic geben. — Eben so macht man die Pastete von Kalbfleisch, wo man denn eine große Kalbskeule dazu verwendet. Will man Kapaunen oder junge Hühner in die Pastete thun, so macht man, wie oben bemerkt, eine Farce von Kalbfleisch.

### 396) Straßburger Gänseleberpastete.

Vier bis fünf große und recht weiße Gänselebern füllen nebst der Farce eine Pastete. Zur Farce nimmt man 3 gute Pfd. Schweinslenden oder eben so viel Fleisch von einem Carréstücke, schneidet es in kleine Würfel, schwitzt es in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit etwas fein gehackter Zwiebel eine gute halbe Stunde auf schwachem Feuer, thut eine in Würfel geschnittene Gänseleber nebst 4 Eiern dazu und rührt es auf dem Feuer ab, schneidet es dann recht fein, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte, in Bouillon weich und ganz kurz gekochte, durch einen Durchschlag gestrichene frische Trüffeln, 6 Stück gereinigte durch ein Haarsieb gestrichene Sardellen, die abgeriebene Schaale von einer Citrone und den Saft davon, 2 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln dazu und stößt es mit 2 bis 3

Eiern und 2 Anrichtelöffeln voll fetter Bouillon gut durch einander. Die Gänselebern läßt man etwas über die Hälfte in 2 Anrichtelöffeln voll Bouillon gar werden. Dann macht man vorschriftmäßig die Pastete, streicht einen Finger dicke Farce hinein, legt einen guten Finger breit in Scheiben geschnittene Gänselebern, wie auch etwas Trüffeln darauf, dann wieder Farce ꝛc., bis die Pastete voll ist. Hierauf macht man sie zu und backt sie im heißen Ofen; wobei man acht haben muß, denn, wenn sie anfängt zu kochen, ist sie gut. Dann nimmt man den Reif ab und gibt sie mit einer guten picanten Sauce; oder man läßt sie kalt werden, schneidet den Deckel auf und thut die nöthige Aspic darauf.

### 397) Kalte Pastete mit Schinken.

Einen Schinken von 7 bis 8 Pfund legt man eine Nacht in kaltes Wasser, schneidet alles Ungenießbare davon, kocht ihn in Wasser weich und läßt ihn kalt werden. Von 3 Pfd. Kalbfleisch aus der Keule und 2 guten Pfund Schweinefleisch vom Carréstücke macht man mit etwas Sardellen, Capern, Kräutern und Citronenschaale, nebst dem Safte eine Farce, thut solche schichtweise mit dem Schinken in die Pastete und gibt sie mit Aspic, worunter man etwas Kirschsaft mischen kann.

## Zweiter Abschnitt. Butterteigpasteten.

### 398) Butterteigpastete mit jungen Hühnern.

Häufig werden diese Pasteten gleich mit den dazu bestimmten Ragouts gebacken, welches aber in verschiedener Hinsicht nachtheilig ist. Denn nicht nur wird das Fleisch im Ofen trocken, sondern die Pastete kann auch wegen der Ausdünstung des darin befindlichen Fleisches nicht gehörig ausgebacken werden. Es

ist daher ohne Zweifel besser, Pasteten dieser Art **blind** zu backen. Man läßt nämlich eine flache Schüssel mit einem breiten Rande, von der Größe der Schüssel, die man zur Tafel gibt, von Blech machen. Hierauf legt man ein Blatt von dem diesfalls zubereiteten Butterteige (561) so, daß der Teig von allen Seiten darüber geht. Nun wickelt man ein Stück Papier in der Form einer halben großen Kegelkugel zusammen, legt es, wenn es im richtigen Verhältnisse mit der Schüssel steht, darauf, bestreicht den Rand mit Ei, legt ein dünnes Blatt Butterteig darüber, drückt den Teig am Rande ein wenig zusammen und schneidet ihn ringsum mit einem heißen Messer ab, bestreicht die Pastete mit Ei, legt einen zwei Finger breiten Teigstreifen auf dem Rande herum und über den Pastetenberg (das halbrunde Papier) ein dünnes, mit einigen Einschnitten versehenes Blatt Butterteig, bestreicht das Ganze mit Ei und backt es im heißen Ofen. Ist es etwas verkühlt, so schneidet man den Deckel auf, nimmt das Papier heraus, schiebt diese blinde Pastete auf eine Schüssel und füllt sie mit einem Ragout von jungen Hühnern (298), mit Krebsen, Klößchen, Morgeln u. dergl. an und deckt den Deckel wieder darauf. — Statt der Hühner kann man auch Kalbfleisch nehmen; nicht minder Fricassée mit Champignons (232) hinein anrichten. — Endlich gibt man diese Pastete auch mit Fricassée von Fröschen (501) und mit Fisch; auch Stockfisch mit Bechamelle (491).

### 399) Butterteigpastete mit Gänselebern.

Man läßt 3 bis 4 fette Gänselebern in brauner Butter mit Citronenschaale und Saft ziemlich gar dünsten und 4 bis 6 Kalbsmilchen in Wasser ausziehen. Dann schneidet man diese, nebst einer halben Gänseleber in Scheiben, schwitzt beides in ¼ Pfund

Butter mit etwas fein gehackter Zwiebel und Petersilie, mischt 4 Eier dazu, rührt es auf dem Feuer ab und schneidet es recht fein. Hierauf stößt man es mit 4 bis 5 Eiern, ½ Nösel dicken sauern Rahm, 2 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, etwas auf Zucker abgeriebener Citronenschaale, nebst Saft, etwas Muscatennuß und dem nöthigen Salze gut durch einander. Nun lege man einen Boden von Butterteig auf eine blecherne flache Schüssel und einen etwas starken 2 Finger breiten Butterteigrand darauf, bestreiche ihn mit Ei, thue in die Mitte bis an den Rand etwas Farce daran, lege in fingerdicke Scheiben geschnittene Gänseleber darauf und setze sie in den heißen Ofen. Wenn der Rand in die Höhe gestiegen ist, so gebe man die übrige Farce auf die Gänseleber, so daß sie ganz damit bedeckt sei und lasse sie gar backen. Man gibt sie sogleich so offen mit einer guten mit Wein und Citronenschaale verkochten Coulis- oder Sardellensauce zur Tafel. — Man kann auch allenfalls einen besondern Deckel mit einigen Einschnitten zur Pastete backen.

### 400) Butterteigpastete mit Hecht.

Nimm dazu 8 bis 9 Pfd. Hecht, schuppe ihn, ziehe die Haut ab, spalte ihn zur Hälfte durch, löse Rückgrat und Gräten aus, schneide ihn klein und laß die Stückchen in Butter mit Citronensaft in einigen Minuten gar werden. Ungefähr 1 gutes Pfd. Hechtfleisch davon schneide in kleine Würfel, schwitze es in Butter mit etwas fein gehackter Zwiebel und Petersilie, thue 4 Eier dazu, rühre es auf dem Feuer ab und schneide es recht fein und stoße es mit 2 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, 5 Eiern, dem Satze vom Hechte, einem Anrichtelöffel voll sauerm Rahm und dem nöthigen Salze gut durch einander. Dann mache eine Pastete von

Butterteig, wie vorher beschrieben ist, gib etwas von der Farce hinein, lege den Hecht darauf und ein rundes mit Butter bestrichenes Blatt Papier darüber und setze die Pastete in einen heißen Ofen. Ist der Teig in die Höhe gestiegen, so ziehe sie ein wenig zurück und gib nach abgenommenem Papier geschwind die noch übrige Farce darauf. Laß sie gar backen und gib eine Austern- oder Muschelsauce dazu. — Man kann diese Pastete auch ungefüllt mit einem Deckel backen und jedes beliebige Ragout oder die Fricandeaux von Hecht oder Karpfenmilch (401) hinein anrichten.

### 401) Butterteigpastete mit Karpfenmilch.

Es würde zu kostspielig sein, wenn man zu dieser Schüssel Karpfen extra schlachten wollte. Bei großen Tafeln, bei'm Karpfen à l'Italienne u. dgl., wo man von den Eingeweiden keinen Gebrauch machen kann, wähle man Milcherkarpfen, nehme das Gedärme davon und hebe es bis zum andern Tage auf. Dann wässere man die Karpfenmilch in warmen Wasser gut aus und lasse sie in Butter mit Citronensaft zugedeckt auf schwachem Feuer gar dünsten. Einen ungefähr 3pfündigen Karpfen schuppe man, ziehe ihm die Haut ab, schneide alles Fleisch davon in kleine Würfel und schwitze es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit etwas fein gehackter Zwiebel und Petersilie und stoße es mit 2 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, 4 Eiern, dem Satze von Karpfenmilch, ein wenig Muscatennuß und dem nöthigen Salze gut durch einander. In die Pastete gebe man etwas Farce, lege die Karpfenmilch darauf, streiche sie mit Farce zu, backe sie in $\frac{1}{2}$ Stunde kurz vor dem Anrichten im heißen Ofen gar und gebe eine Sardellensauce dazu. Auch kann man, nachdem die Karpfenmilch, wie eben beschrieben, gar gemacht ist,

sie in eine Sardellen-, Austern- oder Muschelsauce thun und in Pasteten, Poupetons, oder auf einer Schüssel angerichtet, mit Frituren (445) garnirt, geben.

## Zweite Abtheilung. Granaten.

### 402) Granate mit Poupietten von Wildpret.

Es wird eine Farce von Wildpret gemacht, wie 403 gesagt und die Poupiettes nach 351, welche man in einer Braise gar kocht. Dann bestreicht man eine Casserolle mit Butter und legt sie mit butterbestrichenem Papiere aus und Poupiettes darauf. Einige stellt man auf die hohe Seite in der Casserolle herum, thut in die Mitte Farce und läßt es auf Salz $\frac{3}{4}$ Stunden im heißen Ofen backen, worauf man es auf eine Schüssel kippt, das Papier davon nimmt, die Poupietten mit Glace bestreicht und eine Sauce mit Acia (85) dazu gibt. — Statt der Poupiettes kann man auch Filets oder Wildpretslenden in die Casserolle legen. Auf eben diese Art kann man Granaten von Kalbfleisch machen.

### 403) Granate von Wild.

Unter die Wildpretsfarce (s. Einl. §. 26.) stößt man noch einen Anrichtelöffel voll Bouillonfett, 2 Anrichtelöffel voll sauern Rahm, 6 bis 7 Eier und abgeriebene Citronenschaale. Eine Casserolle streicht man gut mit Butter aus, legt auf den Boden ein butterbestrichenes Blatt Papier, füllt die Masse hinein und läßt sie auf Salz im heißen Ofen gar werden. Dann kippt man sie um auf eine Schüssel und überfüllt die Granate nach abgezogenem Papier mit einer mit Wein und Citronenschaale verkochten braunen Coulissauce. Auf diese Art kann man verschiedene herrliche Veränderungen damit machen, wenn man in Filets geschnittenes gar gemachtes Wildpret, Hasen, Kaninchen

u. dergl. dazu nimmt. — Auch kann man es kalt geben; dann legt man das Wildpret in Essig und mischt unter die Farce etwas fein gehackte Capern und Sardellen. — Ferner kann man etwas abgekochten fein gehackten Schinken dazu nehmen. Man schneidet die Granate, wenn sie kalt ist, egal, streicht einen Messerrücken dick Farce darauf, belegt sie schön mit Capern, Oliven, Sardellen, rothen Rüben und hart gekochten Eiern, setzt sie in Zugwind und übergießt das Ausgelegte mit Aspic, welche eben gallern will, welches einigemal behutsam geschehen muß; oder man überstreicht sie mit zu Schaum gerührter frischer Butter, belegt sie mit Capern, halb durchschnittenen Oliven, Hagebutten, Blättern von Petersilie und Blumen, am Rande der Schüssel aber mit Aspic, welches sich geschmackvoll machen läßt. Man kann eine mit Erd= oder Himbeersaft vermischte Sauce Remoulade dazu geben.

### 404) Granate von Kaninchen.

Wenn man das Fleisch von 2 Kaninchen von aller Haut und Sehnen gereinigt hat, so schneidet man es recht fein und stößt es mit einem guten halben Pfund geschnittenen Speck (in welchem man etwas fein gehackte Zwiebel, Schalotten und Petersilie geschwitzt hat), 6 bis 7 Eiern, 2 Anrichtelöffeln voll Bechamelle, ein wenig geriebener Semmel, Salz und Muscatennuß gut durch einander, backt es in einer mit dünnen Speckscheiben ausgelegten Casserolle in einer Stunde im Ofen gar, stülpt es auf eine Schüssel und überfüllt es, nach davon genommenem Specke, mit einer guten mit Wein und Citronenschaale verkochten braunen Coulissauce, zu welcher man die Gerippe von den Kaninchen verwenden kann. — Auch kann man das Fleisch noch von einem Kaninchen, in Filets geschnitten, gespickt und in einer Braise gar

gemacht, zu der Granate nehmen; oder man schwitzt das Fleisch von 2 Kaninchen in ½ Pfd. Butter mit ¼ Pfund Speck, etwas Zwiebeln und fein gehackter Citronenschaale, rührt es mit 4 Eiern auf dem Feuer ab, schneidet es recht fein und stößt es mit Salz, Muscaten, 5 bis 6 Eiern und ½ Nösel sauerm Rahm gut durch einander.

405) Granate von Auerhahn.

Den nach 369 in Essig gelegenen, in einer Braise gar gemachten und recht fein geschnittenen Auerhahn stößt man mit 5 Eiern und 4 Dottern, nicht völlig 1 Nösel dickem sauern Rahm, ziemlich ½ Pfd. Butter (in der man etwas fein gehackte Zwiebel und Petersilie schwitzen kann), auf Zucker abgeriebener Citronenschaale, Salz und Muscatennuß gut durch einander; dann backt man diese Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle, kippt sie auf eine Schüssel und überfüllt sie mit einer guten braunen Coulissauce. — Auch kann man etwas in Scheiben geschnittenen Auerhahn mit in die Granate nehmen.

406) Granate von Feldhühnern.

Man läßt 6 junge Feldhühner in Butter auf schwachem Feuer mit etwas Schinken und Zwiebeln so, daß sie braun ansetzen, gar dünsten, schneidet jede Brust in 4 Stückchen, das Keulenfleisch aber recht fein und stößt es mit etwas in Butter geschwitzter Zwiebel und Petersilie, 2 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, 5 Eiern, 1 Anrichtelöffel voll sauern Rahm, ein wenig Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist und etwas Salz und Muscatennuß gut durch einander. Auf den Boden der gut mit Butter ausgestrichenen Casserolle legt man ein rundes, dünn ausgerolltes und zierlich ausgeschnittenes Blatt Teig, thut etwas

Farce hinein, legt die Feldhühner darauf, überstreicht sie mit der noch übrigen Farce, läßt es im Ofen gar werden und kippt es auf eine Schüssel. Zur Sauce stößt man die Gerippe, thut sie wieder in die Casserolle, wo die Feldhühner gar gemacht worden, rührt einen guten Löffel voll Mehl darunter, füllt Jus oder Bouillon und ¼ Bouteille Wein darauf, läßt es mit Citronenschaale ein wenig kochen, streicht's durch und drückt Citronensaft dazu.

407) Dergleichen auf eine andere Art.

Von den auf diese Art gar gemachten Feldhühnern schneide die Brüste in Scheiben, stoße die Gerippe, thue sie wieder in die Casserolle, wo die Hühner gar gemacht worden, rühre einen guten Löffel voll Mehl darunter, fülle 1 gutes Maas Jus darauf, laß es einmal aufkochen und dann kalt werden, füge 10 bis 12 Eier hinzu und streiche es kräftig durch. Einige Semmelscheiben röste im Ofen hellbraun und lege sie, mit etwas Jus übersprengt, schichtweise mit den Feldhühnern in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, fülle die durchgestrichene Masse darauf, laß es auf Wasser gar werden, kippe es behutsam auf die Schüssel und gib eine mit Wein und Citronenschaale verkochte braune Coulissauce dazu.

Eben so kann man auch junge Hühner behandeln; dann nimm weiße Coulis oder Bechamelle dazu und gib eine weiße Sauce darunter.

408) Granate von übrig gebliebenem Braten.

Schneide 2 Pfd. Kalbsbraten, oder noch besser, eben so viel Fleisch von Geflügel, recht fein, schwitze etwas fein gehackte Zwiebel und Petersilie in ½ Pfd. Butter, thue den Braten dazu und stoße ihn mit 2 in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, ½ Pfund Zucker, worauf das Gelbe von

einer Citrone abgerieben ist, nebst dem Saft, ½ Nösel sauern Rahm, 7 bis 8 Eiern, Salz und Muscatennuß durch einander, streiche eine Casserolle mit Butter aus, lege auf den Boden ein rundes mit Butter bestrichenes Blatt Papier, fülle die Masse hinein und backe sie bei mittler Hitze in ¾ Stunden gar. Dann stülpe es auf eine Schüssel, ziehe das Papier ab und überfülle die Granate mit einer braunen, mit Wein und Citronenschaale verkochten Coulis- oder Rosinensauce.

### 409) Granate von Hühnern mit Krebsen.

Von 40 Krebsen mache man 1½ Maas Krebssauce (53), quirle unter ziemlich die Hälfte, wenn sie kalt ist, 6 Eier und 10 Dotter, thue 3 weichgekochte, in kleine Stücken geschnittene junge Hühner, die Krebsschwänze, Salz und Muscatennuß und nach Befinden Morcheln, Klößchen, Blumenkohl oder Spargel dazu, lasse es in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle auf Wasser gar werden, stülpe es auf eine Schüssel und gebe die noch übrige Krebssauce mit dem nöthigen Salze und Muscatennuß dazu.

Will man diese Granate schöner für's Auge haben, so lege man die Casserolle mit bunt ausgeschnittenem, halb gar gekochten jungen Kohlrabi, Sellerie, kleinen Stücken Blumenkohl, Spargel und Morcheln aus und überstreiche das Ausgelegte mit Kalbfleischfarce, fülle das kalte Ragout hinein, lasse es auf Wasser gar werden und verfahre, wie zuvor.

### 410) Granate von Hühnern mit Muscheln.

Man kocht 3 ziemlich ausgewachsene junge Hühner mit bei der Bouillon weich, schneidet das Brustfleisch davon in Scheibchen und legt es, nebst geputzten Muscheln und in Scheiben geschnittenen eingemachten Trüffeln in eine Casserolle. Etwas vom

Keulenfleisch wird recht fein geschnitten und gestoßen; ¼ Pfund geschnittenen Schinken, einige Zwiebeln, Schalotten, einige Blätter Dragun und Citronenschaale schwitzt man in ¼ Pfund Butter mit einem Anrichtelöffel voll Bouillonfett, jedoch so, daß es weiß bleibe. Ist es kalt, so rührt man einen Löffel voll Mehl, 6 Eidottern und das gestoßene Hühnerfleisch darunter, füllt ½ Bouteille Wein, ⅛ Bouteille Weinessig und nicht völlig 1 Maas Bouillon darauf, thut ein Lorbeerblatt, etwas ganzes Gewürz und 2 gewaschene Sardellen dazu und rührt es auf dem Feuer ab. Wenn es kalt ist, gibt man es durch einen Durchschlag, thut 6 Eier und 8 Dottern dazu und streicht es durch's Haarsieb auf die in Scheiben geschnittenen Hühner. Nun legt man eine mit Butter ausgestrichene Form oder Casserolle symmetrisch mit Acia, eingemachtem türkischen Weizen, Muscheln, Oliven und Capern aus, streicht fingerdick Farce darauf, füllt das kalte Ragout hinein und läßt es auf Wasser in einer Stunde gar werden. Dann stülpt man es auf eine Schüssel und gibt eine Muschelsauce dazu. — Statt der Muscheln kann man auch Austern und Kalbsmilch, ingleichen Kalbs- oder Lammsbrust statt der Hühner nehmen.

### 411) Granate von Hecht.

Hat man einen Hecht von 7 bis 8 Pfund ausgenommen und geschuppt, so spaltet man ihn mitten durch, schneidet kleine Fricandeaux, jedoch so, daß keine Gräten darin sind, davon und läßt sie, nebst der Leber, in Butter mit Citronensaft in einigen Minuten gar werden. Das noch an dem Gerippe befindliche Fleisch schwitzt man mit einem Stückchen Schinken, einigen Zwiebeln, Schalotten und Citronenschaale in ¼ Pfund Butter, mit einem Anrichtelöffel voll Bouillonfett, läßt es kalt werden, rührt einen

Löffel voll Mehl und 6 Eidottern darunter, füllt ½ Bouteille Wein, ¼ Bouteille Essig und 1½ Nösel Bouillon darauf, thut einige Blätter Dragun, ein Lorbeerblatt, 3 gewaschene Sardellen und etwas ganzes Gewürz dazu und rührt es auf dem Feuer ab. Ist es kalt, so nehme man den Schinken heraus, thue so viel Eier und Dotter dazu, daß es Haltung bekommt, streiche es durch, versuche es wegen des Salzes und füge die Fricandeaux, nebst der Leber, etwas Muscheln, in Stückchen geschnittene Neunaugen und in Scheiben geschnittene eingemachte Trüffeln dazu. Eine mit Butter ausgestrichene Form oder Casserolle lege man mit in Streifen geschnittenem geräucherten Lachs, Neunaugen, Muscheln, Oliven und Capern symmetrisch aus, streiche auf das Ausgelegte etwas Fischfarce (401), fülle in die Mitte die Fricandeaux rc., lasse es zugedeckt auf kochendem Wasser in einer Stunde gar werden, stülpe es behutsam auf eine Schüssel und gebe eine Muschel- oder Austernsauce, etwa mit kaum bemerkbar wenig Sardellen versetzt, dazu.

Auf diese Art kann man mit der Granate viele treffliche Veränderungen machen, z. E. von frischem Lachse, Aale, Forellen, welche man in Salzwasser kocht und von aller Haut und Gräten reinigt; ferner kleine Fricandeaux; auch kann man diese Granate unausgelegt in einer mit Butter ausgestrichenen Form oder Casserolle auf Wasser gar machen; nur muß man darauf bedacht sein, sie stark genug mit Eiern zu versetzen, damit sie bei'm Auskippen nicht aus einander falle. Uebrigens kann man die nach Nr. 417 beschriebene Farce von jedem beliebigen Fische mit noch 4 bis 5 Eiern, ½ Nösel sauren Rahm und abgeriebener Citronenschaale nebst Safte durch einander stoßen, mit Stückchen gar gemachten Fisch in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle backen und mit einer picanten Sauce überfüllt geben.

### 412) Granate von Reis mit Kalbsmilchen.

Laß 1 Pfund Reis einmal aufkochen, gieß ihn ab, fülle gute Bouillon darauf und laß ihn, zugedeckt, auf schwachem Feuer, oder im warmen Ofen, steif ausquellen, rühre dann 3 Eier und eine Hand voll Parmesankäse darunter und laß ihn kalt werden. Hierauf laß 8 bis 10 Kalbsmilchen im Wasser ausziehen und einmal aufkochen, putze alles Ungenießbare davon, schneide sie einmal durch und laß sie in Butter mit Citronenschaale weich werden. Eine Casserolle streiche gut mit Butter aus, lege sie mit ausgestochenen oder geschnittenen Figuren von Butter- oder sonst mürbem Teige aus, streiche 2 Finger dick Reis hinein, lege die Kalbsmilchen darauf, streiche sie mit Reis zu und laß es ¾ Stunden im heißen Ofen backen. Sodann stülpe die Casserolle auf eine Schüssel um. Zur Sauce schwitze etwas fein gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter, mische einen guten Löffel voll Mehl dazu, fülle gute Bouillon darauf und laß es mit Citronenschaale einmal aufkochen. — Statt der Kalbsmilchen kann man auch Kalbsbrust, alte oder junge Hühner nehmen.

## Dritte Abtheilung. Timbales.

### 413) Timbale von Feldhühnern.

Während 3 bis 4 Feldhühner in einer Braise gar gemacht werden, macht man eine Farce nach 403, legt eine mit Butter ausgestrichene kessel- oder paukenartige, etwas hohe Form mit dünnen Walzen von mürbem Teige, welche man schneckenartig zusammen drehen kann, aus, thut die in Stückchen geschnittenen Feldhühner nebst der Farce hinein, backt's in einem nicht zu heißen Ofen in ¾ Stunden gar, stülpt's auf eine Schüssel und gibt eine braune Coulissauce dazu. — Eben so macht man Timbale von Auerhahn, welchen

man zuvor in Essig legt; von Birkhühnern, Haselhühnern, Fasanen, Schnepfen und Krammetsvögeln.

414) Timbale von Hühnern mit Krebsen.

Von 30 bis 40 Krebsen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, etwas Schinken, Zwiebeln und 3 Löffeln voll Mehl macht man die Nr. 119 beschriebene Krebscoulis. Man schneidet dann von 3 halb ausgewachsenen weich gekochten jungen Hühnern etwas Brustfleisch und das beste Keulenfleisch recht fein, stößt's mit 2 in Wasser eingeweichten und ausgedrückten Semmeln, 7 bis 8 Eiern, ziemlich 1 Nösel eben beschriebener Krebssauce, Salz und Muscate gut durch einander, thut dies mit dem Brustfleische (dem zerschnittenen), den Krebsschwänzen und allenfalls etwas Klößchen (53), Morcheln in Stückchen geputzt, weich gekochtem Blumenkohl und Spargel in eine 413 beschriebene, gut mit Teig ausgelegte Form, backt's, stülpt es auf eine Schüssel, bestreicht's mit Krebsbutter und gibt eine Krebssauce dazu. Man kann diese Timbale auch, ohne die Form mit Teig auszulegen, mit einigen Eiern mehr in etwas längerer Zeit auf Wasser gar werden lassen, dann sie umstülpen und, mit gefüllten Krebsnasen garnirt, als Granate geben.

415a) Timbale von Hühnern.

Weichgekochte, von Knochen befreiete und in Stückchen geschnittene Hühner werden mit der Farce 423 in einer mit Teig ausgelegten Form gebacken und picante Sauce dazu gegeben. Statt der Hühner dienen auch Kalbsmilchen.

415b) Timbale von Stockfisch.

Ungefähr 3 Pfund gewässerten Stockfisch läßt man gelinde aufkochen, schneidet ihn, von aller Haut und Gräten gereinigt, klein, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter

mit 8 Eiern zu Schaum und eine Hand voll geriebene Semmel, Salz und Muscaten nebst dem Stockfische und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 4 bis 5 Eiern darunter und läßt es in einer mit Teig ausgelegten Form backen; wozu man eine fette Sauce blanche oder Bechamelle gibt. — Ein andermal kann man 2 Eßlöffel voll Mehl mit einem Tassenköpfchen voll süßen Rahm mit der Butter auf dem Feuer glatt abrühren, nach dem Erkalten aber die Eidottern, den Stockfisch, Salz, Muscaten, eine Hand voll geriebenen Parmesankäse und etwas in Butter geschwitzte Zwiebeln sammt dem Schnee von 6 Eiern darunter rühren.

### 416) Timbale von Hecht mit Krebsen.

Von 30 Krebsen wird 1 gutes Maas Krebscoulis (119) gemacht und 2 Pfd. von aller Haut und Gräten gereinigter Hecht in Butter gar gemacht, auch 2 Pfd. Hechtfleisch mit etwas fein gehackten Zwiebeln in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gar geschwitzt. Dazu thut man 4 Eier, schneidet's recht fein und stößt's mit 2 in Wasser geweichten und ausgedrückten Semmeln, 6 bis 7 Eiern, $\frac{1}{2}$ Nösel Krebscoulis, Salz und Muscate gut durch einander, worauf man es mit dem Hechte und den Krebsschwänzen in eine mit Teig ausgelegte Form thut, es in einer guten halben Stunde gar backt, es umstülpt, allenfalls den Teig mit Krebsbutter bestreicht und die übrige Krebscoulis mit dem erforderlichen Salze und Muscate dazu gibt.

### 417) Timbale von Hecht.

Man läßt 4 Pfd. von aller Haut und Gräten gereinigten in Stückchen geschnittenen Hecht in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit etwas fein gehackten Zwiebeln, Schalotten, Petersilie und Citronenschaale gar werden. Nun legt man etwas über die Hälfte davon zurück und thut

zu dem in der Casserolle 4 Eier, rührt ihn damit auf dem Feuer ab, schneidet es recht fein und stößt's mit etwas geriebener Semmel, 6 bis 7 Eiern und ½ Nösel dicken sauern Rahm, Citronensaft, Salz und Muscate gut durch einander, thut es schichtweise mit dem Hechte in die gut mit Teig ausgelegte Form (413) backt's in einer guten halben Stunde gar, stülpt es auf eine Schüssel und gibt eine nicht zu picante Sauce dazu. — Diese Timbale kann man dadurch noch verbessern, wenn man etwas Lachs, Neunaugen, Bratheringe oder Muscheln dazu nimmt. Dann kann man eine Muschel- oder Austernsauce dazu geben.

Von fetten Karpfen oder Aalen macht man sie auf eben diese Art. Die letztern sind vorzüglich dazu brauchbar.

### Anhang zu den Timbalen.

#### Kleine auch nach der Suppe zu gebende Timbale.

Man legt hohe Förmchen mit dünnen Walzen oder andern Figuren von Butter- oder mürbem Teige aus, füllt sie mit einem mit Eiern legirten feinen Ragout, streicht etwas von der Farce Nr. 423 darüber, bäckt sie kurz vor dem Anrichten und gibt sie umgestülpt zur Tafel.

Mit diesen Timbalen lassen sich auch von jungen Hühnern, Feldhühnern, Fischen und Krebsen sehr angemessene Veränderungen machen.

## Vierte Abtheilung. Poupetons.

### 418) Poupeton von Kalbfleisch mit Ragout.

Zu dieser Art von Speisen wird allemal ein Rand auf eine blecherne Schüssel gemacht und zwar von Reis, Fisch oder Kalbfleischfarce.

Von einer etwas magern Kalbfleischfarce, wie in der Einl. §. 24 gelehrt ist, bildet man einen 2 Finger

hohen Rand auf die blecherne Schüssel, streicht ihn recht glatt, setzt ihn auf ein Blech, worauf ein Finger dick Salz ist und läßt ihn damit im heißen Ofen backen. Etwas Farce rührt man mit Bouillon dünner, überstreicht damit einen guten Messerrücken dick den gebacknen Rand, garnirt ihn bandartig mit bunten Omeletten, oder mit gekochtem und fein gehackten Schinken, Eiern, rothen Rüben, Capern, Sardellen &c. so geschmackvoll als möglich, richtet ein feines Ragout von Feldhühnern, Salmi oder Kalbfleisch mit Champignons, jungen Hühnern u. dergl. hinein, an. — Auch gibt man das Poupeton ungarnirt, wobei der Rand mit Ei bestrichen, mit geriebener Semmel bestreuet und gebacken wird.

### 419) Poupeton von Reis mit jungen Hühnern und Krebsen.

Laß 1 Pfd. Reis einmal aufkochen, gieß ihn ab, fülle Bouillon darauf, laß ihn zugedeckt im heißen Ofen steif ausquellen und wenn er etwas abgekühlt ist, bilde einen Rand davon auf eine blecherne Schüssel, bestreiche ihn mit Ei, streue geriebene Semmel darauf und laß ihn auf Salz im heißen Ofen backen, überstreiche ihn mit Krebsbutter und richte ein feines Ragout von jungen Hühnern mit Krebsen oder Kalbfleisch hinein, an.

### 420) Poupeton von Karpfen.

Einen Karpfen von 3 guten Pfunden schuppe man, ziehe die Haut ab, schneide alles Fleisch davon in kleine Würfel, schwitze es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit etwas fein gehackter Zwiebel und Petersilie, thue 4 Eier dazu, rühre es auf dem Feuer ab und schneide es recht fein. Dann stoße es mit 3 eingeweichten und ausgedrückten Semmeln, 2 Eiern, Salz und Muscate durch einander. Von dieser Farce formire einen Rand auf die blecherne Schüssel, bestreich ihn mit Ei, streue

geriebene Semmel darauf und backe ihn im heißen Ofen; hernach richte kleine Fricandeaux von Hecht, oder Karpfenmilch (401) oder ein Ragout von Fisch mit Austern, Muscheln u. dergl. hinein, an.

### 421) Reis à la Pompadour.

Den dazu nöthigen Reis läßt man in fetter Bouillon, so daß er recht steif wird, ausquellen, rührt eine gute Hand voll Parmesankäse darunter, läßt ihn etwas abkühlen, formirt einen Rand davon auf eine blecherne Schüssel, streicht ihn mit Ei glatt, bestreuet ihn mit Parmesankäse und backt ihn auf Salz im heißen Ofen. Man läßt ferner 8 bis 10 Kalbsmilchen einmal aufkochen, schneidet sie gehörig abgeputzt in kleine Würfel, läßt sie in weißer Coulis mit Wein und Citronenschaale weich kochen, legirt es mit einigen Eidottern, drückt den Saft von einer Citrone darauf, füllt es in den gebacknen Rand, läßt's im Ofen noch einige Minuten stehen und giebt's dann zur Tafel.

Alle Ragouts, die man zu Poupetons bestimmt, müssen fein sein, daher man sie mit Muscheln, Austern, Trüffeln, Champignons versetzt. Im Winter erhält man zuweilen bei geschlachtetem Geflügel so viele Magen, daß man mit wenig Zusatz von Lebern, mit Muscheln u. dergl. ein gutes Ragout verfertigen kann. Man kocht sie weich, putzt sie ab und thut sie, in Scheiben geschnitten, in eine braune Trüffel- oder sonst ähnliche Sauce. — Auch kann man, nachdem man einen Rand von Reis oder Kalbfleischfarce auf die blecherne Schüssel formirt hat, in die Mitte ein Kreuz machen und wenn er gebacken ist, ein braunes und ein weißes Ragout über's Kreuz hinein, anrichten.

## Fünfte Abtheilung. Kleine Pasteten.

### 422) Butterteigpastetchen.

Hierzu ist ein vorzüglich guter Butterteig, wie 561 beschrieben ist, erforderlich. Man rollt ihn einen guten Messerrücken dick aus, sticht mit einem runden blechernen Ausstecher von der vollen Größe eines Speciesthalers so viele Boden aus, als man Pastetchen haben will, legt sie auf doppeltes Papier und bestreicht sie nur wenig auf dem Rande mit Ei. Hierauf sticht man mit einem nur ein wenig kleinern Ausstecher den obern Theil der Pastetchen aus, mit einem Zoll breiten aber den Deckel heraus, legt den runden Kranz auf den besteichenen Boden, bestreicht die Pastetchen mit Ei und backt sie im heißen Ofen. Den in der Mitte befindlichen Teig nimmt man heraus und füllt sie nach Belieben mit folgenden Ragouts:

1) schwitzt man einen guten Löffel voll Mehl in Krebsbutter, füllt gute Bouillon darauf und läßt's einmal aufkochen. Die dazu nöthigen Kalbsmilchen kocht man in Bouillon weich, schneidet sie nebst etwas Krebsschwänzen in Würfel, thut sie mit Salz und etwas Muscate dazu, füllt die Pastetchen damit und läßt sie im Ofen warm werden. Dann bestreicht man sie mit Krebsbutter, legt den Deckel darauf und gibt sie zur Tafel.
2) Läßt man eine fette Gänseleber in der Bouillon gar kochen und schneidet sie in kleine Würfel. Alsdann schwitzt man $\frac{1}{4}$ Pfd. klein geschnittenen rohen Schinken, 6 bis 8 Schalotten und eine große Zwiebel in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit einem Anrichtelöffel voll fetter Bouillon, läßt's kalt werden, rührt 4 bis 5 Eidottern und einen Löffel voll Mehl darunter, füllt ein gutes Nösel Bouillon und $\frac{1}{4}$ Bouteille Wein darauf und rührt's mit Citronenschaale und einem Lorbeerblatte auf dem

Feuer ab, streicht's durch's Haarsieb auf die Gänseleber und drückt Citronensaft dazu. — Statt der Gänseleber nimmt man auch Kalbsmilch; oder abgekochten in Stückchen gepflückten, von allen Gräten gereinigten Karpfen; auch Karpfenmilch mit Austern.

6) Kocht man ein altes Huhn in der Bouillon weich, schneidet das Brustfleisch klein und thut es in eine Bechamelle.

Noch ist zu bemerken, daß man die Ragouts nicht zu dick machen darf, damit die Pastetchen recht saftig werden.

423) Pastetchen mit Farce.

Von einem gebratenen Kapaune oder gekochten alten Huhne nimmt man das Brustfleisch, stößt's recht fein geschnitten mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, 6 bis 7 Eiern, $\frac{1}{2}$ Nösel dicken sauerm Rahm, einer auf Zucker abgeriebenen Citronenschaale nebst Saft, Salz und etwas Muscate durch einander, legt flache Förmchen mit Butterteig aus und auf jedes einen Kranz davon von der Größe der Form, drückt ihn an der äußern Seite an, hebt den Teig in der Mitte etwas in die Höhe, damit man die Farce hinein füllen kann, bestreicht den Kranz mit Ei, backt das Pastetchen im heißen Ofen, in $\frac{1}{4}$ Stunde gar, nimmt sie aus der Form und gibt sie schnell zur Tafel. Auch kann man statt der Hühnerbrust Kalbsbraten oder Kalbsmilchen nehmen. Will man diese Pastetchen mit Krebsen geben, so nimmt man das „Krebsfleisch," statt der frischen Butter „Krebsbutter" und statt des sauren Rahms „Krebscoulis."

424) Hachispastetchen.

Nimm von einem gebratenen Kapaune das Brustfleisch oder eben so viel Kalbsbraten und schneide es

fein. Dann schwitze ein wenig fein gehackte Zwiebeln und Petersilie in Butter mit einem kleinen Löffel voll Mehl, fülle gute Bouillon darauf, thue ein wenig Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, nebst dem Safte derselben an den Braten, laß es ein wenig kochen, legire es mit einigen Eidottern und laß es kalt werden. Hiernächst werden Pastetenförmchen mit Butterteig ausgelegt, worin man einen kleinen Löffel voll vom Hachis gibt, das Pastetchen mit Butterteig zudeckt, es mit Ei bestreicht und im heißen Ofen backen läßt. Ein andermal kann man ein feines Ragout nehmen, mit Teig bedecken und abbacken; eben so von Krebsen.

### 425) Dressirte Pastetchen.

Von 1 Pfund feinen Mehls, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 bis 4 Eidottern und etwas Milch mache man einen Teig, rolle ihn wie 2 Messerrücken dick aus, nehme ein Holz von der Rundung eines Thalers, schlage ein Stück Teig darum, drücke ihn fest an, schneide ihn mit einem Rädeleisen so, daß die Pastetchen 2 Finger breit hoch werden, ab, kneipe sie mit einem feinen Kneipeisen, oder wickele einigemal Bindfaden darum und halte so die Pastetchen in heißes Backfett. Wenn sie anfangen hart zu werden, wickele man den Bindfaden ab, ziehe sie vom Holze und backe sie hellbraun, fülle sie mit einem stark mit Eidotter legirten Ragout, setze sie einige Minuten in einen nicht zu heißen Ofen und richte sie an. — Auch kann man eine in Butter geschwitzte Lerche, so daß der Kopf noch zu sehen ist, mit einem braunen Ragout in das Pastetchen thun.

### 426) Römische Pastetchen.

Man macht mit 1 Pfd. Mehl, 4 Loth Butter und 6 Eidottern, etwas Franzbranntwein und dem

zu Schnee geschlagenen Eiweiß von 4 Eiern mit der nöthigen Milch eine Masse nach 615, läßt das dazu gehörige Eisen in Backfett heiß werden und hält's in die Masse, daß sie sich dünn ansetzt. Wenn die Pastetchen anfangen, im Backfett hart zu werden, so zieht man sie vom Eisen und backt sie hellbraun. Bei'm Deckel hält man das Eisen nur ½ Finger breit in die Masse und füllt sie mit einem Ragout von Kalbsmilchen oder Gänseleber (422). Dazu muß das Ragout nicht zu dünn gemacht werden, weil sie sehr leicht weichen.

### 427) Hefenpastetchen.

Man rührt ¾ Pfund Butter zu Schaum mit 6 Eiern und eben so vielen Dottern und bei jedem Ei 1 Löffel voll feines Mehl darunter, fügt ¼ Pfd. Zucker, ein gutes halbes Tassenköpfchen voll dicke Hefen, halb so viel süßen Rahm und ein wenig geriebene Muscate dazu und rührt alles gut durch einander. Nun streicht man kleine becherartige Förmchen mit Butter aus, füllt sie von der Masse etwas über die Hälfte voll, läßt sie in der Wärme aufgehen und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Sodann schneidet man in jedes eine kleine Oeffnung, nimmt alles Weiche heraus, füllt sie mit einem saftigen feinen Ragout und gibt sie sogleich zur Tafel.

Auch kann man diesen Teig in einer Form oder Casserolle backen und mit einem guten Ragout von Kalbfleisch, Hühner u. dgl. gefüllt, als Granate geben. Man legt auch flache Förmchen mit dem Nr. 609 beschriebenen dünn auszurollenden Teige aus, füllt sie mit feinem Ragout und legt ein Blatt Teig darüber; nach einer halben Stunde bestreicht man sie mit Butter und bäckt sie kurz vor dem Anrichten. — Will man diese Pastetchen mit einer Farce von Nr. 423 füllen, so legt man blos einen Kranz von Teig darum.

### 428) Krebspastetchen.

Wenn man von $1\frac{1}{2}$ Maas Milch und 4 Eiern Matten (47) gemacht hat, so rührt man selbige mit 2 Löffeln voll Mehl, einem guten Viertelpfund Krebsbutter, ein wenig Zucker und Muscate auf dem Feuer ab. Wenn es kalt ist, so rühre man es gut mit 6 bis 7 Eidottern und ziehe zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern darunter. Flache Pastetenförmchen legt man mit dünn ausgerolltem Butter- oder sonst mürbem Teige aus, gibt $\frac{1}{2}$ Löffel voll feines Krebsragout hinein, streicht's mit erst beschriebener Masse so, daß die Förmchen ziemlich voll werden, zu, backt sie kurz vor dem Anrichten und besorgt sie recht heiß zur Tafel.

### 429) Krebsbecher.

Hierzu sind 16 Becher (ohne Boden) von gleicher Größe nöthig, welche nicht völlig 3 Finger hoch und 2 Finger im Durchmesser sind.

Man nimmt dazu 1 Schock Krebse, schneidet ihnen, noch lebend, Beine und Scheeren ab, macht mit 8 Eiern und 3 Maas Milch Krebsmatten (47) und von den immittelst gekochten Krebsen Butter. Die Krebsmatten thut man in eine Casserolle mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Krebsbutter und 4 bis 5 Eiern, rührt's auf dem Feuer ab, stößt's mit 3 bis 4 geriebenen Semmeln, Salz und Muscate durch einander und streicht die Becher mit Butter aus. In jeden Becher wird die eben beschriebene Farce einen halben Finger dick an der Seite herumgestrichen; hernach setzt man die Becher auf ein dünn ausgerolltes Blatt mürben Teig, füllt sie mit einem legirten Krebsragout (422), streicht sie oben mit Farce zu und backt sie in einer guten Viertelstunde gar. Dann fährt man mit einer kleinen Schaufel unter den Teig der Becher, hebt diese damit

auf eine Schüssel, zieht die Becher oben weg und gibt sie zur Tafel.

Man kann auch auf folgende Art **Fricandellen** machen: Man bildet ein Rändchen von Farce auf mit Ei bestrichene Semmelscheiben, thut in die Mitte etwas kaltes Krebsragout, streicht sie oben mit Farce zu und backt sie, mit Ei und geriebener Semmel bestrichen, in heißer Butter, bestreicht sie mit zerlassener Krebsbutter und gibt sie nach der Suppe, oder zu jungen Erbsen. Diese Krebsmatten kann man auch mit 4 Eiern auf dem Feuer abrühren, mit 6 Eidottern, etwas Krebsbutter, ein wenig Zucker, Salz und Muscaten durch einander stoßen, von 4 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen nebst dem Krebsfleische darunter mischen und in Teig ausgelegten Förmchen backen.

### 430) Rissole mit Krebsragout.

Hat man ein gutes Krebsragout (422) gemacht, so legirt man es mit einigen Eidottern und läßt's kalt werden. Nun macht man von ¾ Pfund Mehl, ¼ Pfd. Butter, einigen Eiern und etwas Milch einen Teig, rollt ihn ganz dünn aus, legt alle 2 Finger breit einen kleinen Löffel voll Ragout, streicht daneben herum etwas Ei, klappt den Teig darüber, schneidet die Rissolen mit einem Rädeleisen heraus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel, backt sie in heißer Butter und wenn sie noch mit zerlassener Krebsbutter bestrichen worden, gibt man sie zur Tafel. — Man kann sie auch mit einem Ragout von Gänseleber, Kalbsmilch, Fisch u. dgl. geben. — Die Rissolen werden ebenfalls vorzüglich, wenn man einen Hefenteig (609) dazu nimmt und ihn recht dünn ausrollt. Diese werden aber nicht panirt. Wenn man diese Rissolen von Hefenteig gemacht hat und sie anfangen aufzugehen, bestreicht man sie mit Krebsbutter,

legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, läßt sie ½ Stunde an einem warmen Orte stehen und bäckt sie in gleicher Zeit bei schwacher Hitze gar, stülpt sie auf eine Schüssel um und gibt, wenn man sie noch mit Krebsbutter überstrichen hat, eine Krebssauce dazu.

### 431) Profiterols mit Krebsen.

Von Milchbroten, von der Größe eines Thalers, wird die Rinde abgeraspelt. Man schneidet sie sodann oben auf, höhlt sie rein aus, füllt sie mit einem legirten kalten Ragout von Krebsen (422) an, deckt sie zu, übersprengt sie mit Milch, wendet sie in Ei und geriebener Semmel um, bäckt sie in heißem Backfette und überstreicht sie mit zerlassener Krebsbutter. — Auch füllt man sie mit einem feinen Ragout von Feldhühnern, Kalbsmilch u. dgl.

## Anhang zur fünften Abtheilung.

### Reisbecher.

¼ Pfd. Reis laß in Milch steif ausquellen und kalt werden; dann rühre 3 Loth Butter, 4 bis 6 Eidottern, Salz und Muskaten darunter, streich damit ½ Finger gut mit Butter ausgestrichene Becherformen aus, stelle sie auf dünn ausgerollten Teig, fülle die Oeffnung mit Ragout, streiche Reis darüber und backe sie in ½ Stunde langsam gar, ziehe die Becher ab und gib sie sogleich zur Tafel. — Mit Parmesankäse und verschiedenen Ragouts lassen sich noch Veränderungen damit machen.

## Sechste Abtheilung. Frituren.

### 432) Frituren von Feldhühnern.

Man läßt 3 bis 4 Feldhühner mit ¼ Pfund Schinken und einigen Zwiebeln in ¼ Pfund Butter

und einem Anrichtelöffel voll Jus, so daß alles bräunlich ansetzt, gar werden. Dann schneidet man alles Fleisch fein, stößt die Gerippe, thut sie in die Casserolle, wo die Feldhühner gar gemacht, rührt 1 Löffel voll Mehl darunter, füllt nicht völlig 1 Maas Jus darauf, läßt es mit Citronenschaale und einem Lorbeerblatte ein wenig kochen, streicht's durch und fügt das Fleisch nebst Salz und Muskate dazu. Nun rührt man es mit 6 bis 8 Eiern gut durch einander, läßt's auf einer mit Butter bestrichenen flachen Schüssel auf kochendem Wasser gar werden, und, wenn es kalt ist, schneidet man Stückchen davon, die man in Ei und Semmelkrume umwendet und in heißer Butter bäckt.

### 433) Dergleichen auf eine andere Art.

Hast du 3 bis 4 Feldhühner auf die eben beschriebene Art gar gemacht, so schneide das gesammte Fleisch recht fein, stoße die Gerippe und wenn du sie wieder in die Casserolle gethan, so rühre 1 Löffel voll Mehl darunter, fülle etwas Jus und $\frac{1}{4}$ Bouteille weißen Wein darauf, laß es mit Citronenschaale ein wenig kochen, streich's durch, mische das Fleisch nebst etwas Citronensaft dazu, legire es mit einigen Eidottern und laß es kalt werden. Dann formire kleine Frituren davon, wende sie zweimal in Ei und geriebener Semmel und backe sie in heißer Butter.

### 434) Frituren von übrig gebliebenen Feldhühnern, Haselhühnern, Fasanen u. dgl., auch Wildpret.

Zu einem guten halben Pfund fein geschnittenen Fleisches schwitze man etwas recht fein gehackte Zwiebeln, Schalotten und Petersilie in nicht völlig $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 1 Löffel voll Mehl, fülle 1 Nösel gute Jus darauf und lasse es mit Citronenschaale ein wenig kochen. Alsdann thut man das zerschnittene Fleisch

nebst dem Safte von 1 Citrone dazu, legirt es mit einigen Eidottern und bearbeitet sie nach der vorbeschriebenen Art. — Auch kann man diese Art Frituren in Oblaten oder dünne Omeletten wickeln.

### 435) Frituren von Hühnern.

Man läßt 2 bis 3 junge Hühner mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken, einigen Zwiebeln, ein wenig Bouillon und Citronenschaale, immer ganz kurz gehend, jedoch so, daß sie weiß bleiben, gar werden. Ihr Brustfleisch schneidet man fein, stößt die Gerippe, thut sie wieder in die Casserolle, rührt 1 Löffel voll Mehl darunter, füllt 1 gutes Nösel Bouillon und $\frac{1}{4}$ Bouteille weißen Wein darauf, läßt's einigemal aufkochen und streicht's durch. Sodann thut man dazu das Fleisch, 6 Eidottern, den Saft einer Citrone, ein wenig Zucker und das nöthige Salz und rührt alles durch einander, gießt's einen Finger breit auf eine mit Butter bestrichene flache Schüssel, setzt diese auf eine Casserolle mit kochendem Wasser, deckt einen mit glühenden Kohlen belegten Deckel darauf, läßt es gar und dann kalt werden, worauf man Stückchen davon schneidet, sie in Ei und Semmel umwendet und in heißer Butter bäckt.

### 436) Dergleichen auf eine andere Art.

Während man 3 junge Hühner auf die besagte Art, jedoch ohne Citronenschaale, gar werden läßt und das Brustfleisch schneidet, macht man von 5 bis 6 Zwiebeln, ein wenig Schinken und $1\frac{1}{2}$ Nösel Rahm eine Bechamelle (s. Einl.), läßt sie kalt werden, rührt 2 Eier und 6 Dottern darunter, streicht's durch, fügt das Fleisch, ein wenig Salz und Muskate dazu, gießt's auf die Schüssel und verfährt damit nach 435.

Eben so kann man auch das übrig gebliebene Brustfleisch von welschem Hahne, Kapaunen oder Poularden verwenden.

## 437) Frituren von Hühnern.

Zu ½ Pfd. fein geschnittenen Brustfleisches von Hühnern oder auch Kalbsbraten schwitzt man etwas recht fein gehackte Zwiebeln, Schalotten und Petersilie in nicht völlig ¼ Pfd. Butter mit einem Löffel voll Mehl, füllt 1 Nösel gute Bouillon und ein wenig weißen Wein dazu und läßt es mit Citronenschaale etwas kochen. Nun thut man das Fleisch, 3 bis 4 Eidottern und den Saft einer Citrone dazu, läßt's, rührend, kochend heiß werden. Wenn's kalt ist, macht man Frituren davon und verfährt wie 435.

## 438) Frituren von Gänselebern.

Man koche eine große fette Leber in Bouillon gar, schneide sie in feine Würfel und wenn man indessen nach 80 mit ein wenig Sardellen eine etwas dicke Sauce zubereitet hat, thut man die Leber nebst dem Safte einer Citrone und dem nöthigen Salze dazu. Davon macht man Frituren, wendet sie nochmals in Ei und Semmelkrume um und bäckt sie. Man kann auch klein geschnittene Muscheln oder Austern mit dazu verwenden.

## 439) Frituren von Gänselebern mit Neunaugen, geräuchertem Lachs ꝛc.

Sie werden auf eben die Art (438) zubereitet. Man nimmt die Hälfte Gänse= (oder auch Aal= oder Hecht=) Leber und die andere Hälfte in feine Würfel geschnittenen Lachs, Neunaugen, Muscheln, Austern, Champignons ꝛc. und etwas fein gehackte, in Butter geschwitzte Kräuter und drückt ein wenig Citronensaft dazu. — Auch kann man diese Frituren in

angefeuchtete Oblaten wickeln, in Ei und Semmel umwenden und dann sogleich in heißer Butter backen.

Ferner:

Man schwitze etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilie in 4 Loth Butter, thue eine feine in Scheiben geschnittene Gänseleber dazu, schwitze sie ¼ Stunde und rühre sie mit 3 Eiern auf dem Feuer ab, dann fein geschnitten mit noch einigen Eiern, Salz und Muskaten (auch wohl noch Citronenschaale und Saft) durch einander gerührt, auf Semmelscheiben gestrichen, panirt und ausgebacken.

### 440) Fritures en Tambourettes.

Man macht ein feines Ragout (422), in welches man etwas abgekochten Ochsengaumen, Kalbsmilch, Trüffeln und Champignons mischt. Ist's kalt, so macht man eine Kläre von ¼ Pfd. Mehl, 4 Eidottern, 3 Loth zerlassener Butter, 3 Löffel voll Hefen und so viel Milch, daß es wie eine dicke Eierkuchenmasse wird und läßt sie an einem warmen Orte aufgehen. Dann sticht man zu jeder Friture 2 Boden von großen Oblaten, mittelst eines Ausstechers von der Größe eines Speciesthalers aus, legt einen kleinen halben Löffel voll vom Ragout darauf und deckt's mit dem andern Boden zu, hält's dann mit der noch offenen Seite unter beständigem Drehen einen halben Finger breit in die Kläre, so daß nichts mehr vom Ragout zu sehen ist und bäckt deren in heißer Butter, so viel man braucht.

### 441) Frituren von Kalbsmilch.

Mache ein gutes Ragout von Kalbsmilch, legire es etwas stark, drücke Citronensaft dazu, schütte es auf eine flache Schüssel, daß es einen Finger dick bleibe und schneide es, wenn's kalt und steif ist, in

beliebige Stückchen, wende sie zweimal in Ei und Semmel um und backe sie in heißer Butter.

### 442) Frituren von Kalbsgehirn.

Aus 2 Kalbsköpfen wird das Gehirn genommen, in Wasser ausgezogen, von der Haut befreit und recht fein geschnitten. Dann schwitzt man fein gehackte Zwiebel und Petersilie in nicht völlig ¼ Pfd. Butter, thut das Gehirn nebst 3 Eiern, etwas abgeriebener Citronenschaale, Saft, Salz und Muskate dazu und rührt's auf dem Feuer ab. Davon formirt man Frituren, die man wie gewöhnlich behandelt.

Auch kann man von dem Gehirn auf mit Ei bestrichenen Semmelscheiben ein Rändchen formiren, in die Oeffnung etwas feines Ragout füllen, sie zustreichen, mit Ei bestreichen, Semmel darauf streuen und sie in Butter backen.

Eben so kann man diese Frituren mit Krebsen zubereiten, wo man jedoch die Citronen weg läßt.

### 443) Frituren von Krebsen.

Man macht ein stark mit Eiern legirtes Krebsragout (422). Wenn es kalt ist, nimmt man einen kleinen Löffel voll davon, wendet es zweimal in Ei und Semmel um und bäckt's in heißer Butter. — Auch kann man es damit machen, wie 439 am Schlusse angegeben ist.

### 444) Frituren von Hecht.

Blättere den gekochten Hecht in Stückchen, reinige ihn von Gräten, thue ihn in dicke Bechamelle und laß es kalt werden. Dann schneide große Oblaten, jede in 3 Theile, bestreiche sie mit kalter Milch, um sie biegsam zu machen, thue auf jedes einen kleinen Löffel voll vom Hechte a la Bechamelle, wickele sie so ein, daß keine Oeffnung bleibt, wende sie in Ei und Semmel um und backe sie in Butter.

### 445) Frituren von Karpfen.

Wenn man den gekochten Karpfen in Stückchen gepflückt und von Gräten gesäubert hat, so schwitzt man etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilie in Butter, mischt ein wenig Mehl dazu, füllt Bouillon darauf und thut, wenn es mit Citronenschaale einigemal aufgekocht ist, den Karpfen nebst Citronensaft dazu. Dann legirt man's mit einigem Eigelb, macht, wenn's kalt ist, Frituren davon und bäckt sie wie gewöhnlich. — Eben so macht man's mit Karpfenmilch, worunter man jedoch ganz wenig Sardellen und etwas Muscheln oder Austern mit mischt.

### 446) Frituren von Kalbsbraten.

Man schwitzt etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilie in Butter mit ein wenig Mehl, füllt gute Bouillon darauf und läßt's mit Citronenschaale verkochen. Dann thue den Kalbsbraten, fein gehackt, und Citronensaft dazu, legire es mit einigem Eigelb und laß es kalt werden, wickele hernach einen kleinen Löffel voll davon in länglicher Form in dünne Omeletten und verfahre damit wie gewöhnlich.

Eben so kann man auch die Reste von Kapaunen, Hühnern, abgekochten Schinken rc. anwenden und zu Gemüse geben.

### 447) Rückenmark en Fritures.

Von dem Rückenmark eines Ochsen oder von Kälbern nimmt man behutsam die Haut ab, schneidet es in 2 bis 3 Zoll lange Stückchen und schwitzt es einige Minuten in Butter mit ein wenig fein gehackten Zwiebeln, Petersilie, Citronenschaale und Saft. Dann sticht man jedes Stückchen einzeln an eine Spicknadel, wendet es in einer Kläre (440) um, bäckt sie in Butter und richtet sie mit gebackener Petersilie an.

### 448) Fricandellchen von Krebsen.

Sind Nr. 130 beschrieben. Man kann sie auch ohne Ragout machen und um Gemüse legen.

### 449) Pains dorés.

Schneide dünne Semmelscheiben von gleicher Größe und thue zwischen 2 Scheiben einen guten halben Finger groß von dem nach 442 auf dem Feuer jedoch ohne Citrone abgerührten Kalbsgehirne, streiche es an den Seiten glatt und bestreiche die Scheiben an den Seiten mit Ei und backe sie, mit Semmel bestreut, in Butter.

Statt der frischen Butter kann man auch Krebsbutter und die Krebsschwänze dazu nehmen. Man bestreiche sie nach dem Backen mit Krebsbutter.

Beide Arten gibt man zu Erbsen, Möhren, Spinat u. dergl.

## Anhang.

### 450) Canapés.

Oft wird bei Herrschaften nach der Suppe etwas Pikantes, den Appetit Reizendes, z. E. Caviar (welcher mit etwas Essig und Oel vermischt und auf Semmelschnitte gestrichen wird), Anjoïs, Austern, Sardellensalat u. dgl. gegeben. Dahin gehören auch Canapés. Man nimmt dazu einen Tag alte Semmeln, schneidet 2 Finger dicke Scheiben davon, sticht mit einem Pastetchen-Ausstecher quer durch und mit einem $\frac{1}{4}$ Finger breit kleinern in die Mitte der schon ausgestochenen Semmeln, jedoch unten nicht durch und schneidet das Inwendige heraus, so daß es einem Kästchen oder Schächtelchen ähnlich wird. Die nach der Personenzahl solchergestalt zugerichteten Semmeln werden in heißem Buch- oder sonst guten Oele hellbraun gebacken. Alsdann bereitet man eine dünne

**Sauce Remoulade** zu, schneidet geräucherten Lachs und Neunaugen in kleine Würfel und macht mit Capern und Sardellen ein kaltes Ragout, füllt damit die ausgebackenen Semmeln und garnirt sie oben mit gefärbtem Aspic, mit etwas rothen Rüben, hart gekochten Eiern, Lachs u. dgl. recht geschmackvoll. — Der Verständlichkeit halber habe ich die runde Form gewählt; man braucht sich aber daran nicht zu binden, sondern kann jede beliebige von den Semmeln schneiden.

Auch gibt man die römischen Pastetchen 426 ohne Deckel mit einem kalten Ragout. Da sie aber leicht weich werden, so füllt man sie kurz vor dem Anrichten.

Auf gleiche Art kann man die kleinen dressirten Pastetchen mit kaltem Ragout füllen.

Nicht weniger gibt man gereinigte, fein gehackte, mit Butter durch's Haarsieb gestrichene Sardellen, welche mittelst einer in kaltem Wasser ausgespülten Form, oder durch eine Spritze gedrückt, ein gutes Ansehen erhalten.

Zum Frühstück sind die Canapés sehr zu empfehlen, so wie Buttersemmeln, die mit Sardellen belegt oder mit fein gehacktem Schinken, Pökelfleisch, hart gekochten Eiern und Schnittlauch garnirt sind.

---

## Sechstes Kapitel.

## Fische.

### Vorwort.

Wenn man Fische unzertheilt kochen will, z. B. Forellen, so gieße man, um die Haut vor dem Springen, oder den Fisch vor dem Platzen zu bewahren, wenn man sie mit heißem Weinessig übergossen hat,

kaltes Wasser darauf und beobachte in den speciellen Fällen die nun folgenden Vorschriften.

451) Blaugesottener Karpfen.

Man setze 5½ Maas Wasser mit guten ¾ Pfd. Salz, einigen Zwiebeln, etwas ganzem Gewürz, Citronenschaale und einigen Lorbeerblättern auf's Feuer, schneide den Karpfen in Stücken, wasche ihn ab, lege ihn einzeln auf eine flache Schüssel und begieße die Schuppenseite mit heißem Weinessig. Dann lege man ihn in's kochende Wasser und zwar zuerst das Eingeweide nebst Milch und Rogen, später den Kopf nebst Mittelstücken und die Schwanzstücke oben auf, lasse ihn langsam und so lange kochen, bis er nicht mehr schäumt, welchen Schaum man abnimmt. Hat man ihn vom Feuer genommen, so läßt man ihn einige Minuten noch zugedeckt stehen *). Man gibt hierzu Weinessig, den man mit geriebenem Meerrettig, Aepfeln und etwas Zucker vermischen kann; warmen Krautsalat; frische oder braune Butter.

Eben so werden Schleien, Hechte, Aale und Forellen gekocht. Letztere müssen ganz bleiben und man nimmt bei'm Schlachten derselben die Kinnladen heraus, weil diese einen schlammartigen Geschmack verursachen. Auch gibt man die Forellen mit einer Speck- oder Capernsauce, so wie nach Nr. 481 und 487. Auch können sie zu Rouladen verwendet werden. Eben so die Aalraupen, deren Leber ganz vortrefflich von Geschmack ist.

Der frische Lachs wird bei'm Kochen auch in Stücken geschnitten, abgewaschen und in dem hier angegebenen Essig mit noch etwas Essig, und wenn man

---

*) Das Eingeweide, vorzüglich der Rogen, muß zweimal länger kochen, als der Karpfen, folglich um so viel früher in's kochende Wasser gethan werden.

will Wein, in etwas weniger Zeit gar gekocht. Auch kann man ihn, wenn er 4 bis 5 Pfund wiegt, unzerstückt in etwas längerer Zeit gar kochen, ihn mit einer dicken Butter überziehen, ihm im Ofen Farbe geben und ihn mit einer pikanten, vorzüglich Sardellensauce anrichten. Vgl. Nr. 480.

### 452) Karpfen à l'Italienne.

Man sucht dazu, wo möglich, 2 Karpfen von gleicher Größe aus, schuppt und nimmt sie aus, zieht von jedem auf einer Seite die Haut ab, salzt sie eine Stunde ein, wäscht sie ab und spickt sie auf der abgezogenen Seite mit 2 Reihen Speck und 1 Reihe rohen Schinken und fein geschnittener Citronenschaale. Dann legt man sie auf in Scheiben geschnittenen Schinkenspeck und Zwiebeln in eine Bratpfanne, thut 1 Nösel gute Jus und ein wenig ganzes Gewürz nebst Citronenscheiben dazu und läßt sie im heißen Ofen, unter öfterm Begießen, so daß sie werden wie glacirt, in einer guten halben Stunde gar werden; dann richtet man sie an, garnirt die Schüssel mit Citronenscheiben und gibt Sauce Italienne (88) dazu. — Auch kann man die Karpfen mit etwas Farce (454) füllen und große Hechte auf dieselbe Art zubereiten; so wie gegentheils die Karpfen wie die Hechte 463.

### 453) Karpfen mit Jus.

Wenn die Karpfen auf die eben beschriebene Art gar gemacht und angerichtet sind, so läßt man den Stand mit der nöthigen Jus los kochen, gießt sie durch ein Haarsieb und drückt den Saft von einer Citrone dazu.

### 454) Gefüllte Karpfen.

Hat man 2 Karpfen, jeden zu 4 bis 5 Pfund, geschuppt und ausgenommen, so schneide man von

einer Seite alles Fleisch ab und schwitze es mit etwas fein gehackter Zwiebel und Petersilie in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit $\frac{1}{4}$ Pfd. klein geschnittenem Speck, rühre es mit 4 bis 5 Eiern auf dem Feuer ab, schneide es recht fein und stoße es mit 3 in Wasser eingeweichten und ausgedrückten Semmeln und 2 bis 3 Eiern, Salz und Muskatennuß gut durch einander. Dann fülle man in den Leib des Karpfen etwas Farce oder das von der Galle befreite, in Salzwasser ziemlich gar gekochte Eingeweide, thue in Scheiben geschnittenen Speck, Schinken und Zwiebeln in eine Bratpfanne, lege die Karpfen so, daß der Theil, woran das Fleisch ist, unten hin komme und gebe ihnen durch die Farce die natürliche Gestalt, bestreiche sie mit Ei, lege Schuppen von Butterteig darauf oder bestreue sie stark mit geriebener Semmel und mache mit einem Theelöffel Façons wie Schuppen. Hiernächst gieße man ein wenig Bouillon darunter, lasse sie im heißen Ofen in einer halben Stunde gar werden, richte sie an und gebe eine Sardellensauce dazu. Ein andermal kann man die Karpfen mit bunten Omeletten belegen und mit Krebsen garniren. — Auch kann man sie ungefüllt mit Speckscheiben belegt gar machen und mit Oliven, Capern und Sardellen verzieren.

### 455) Karpfen auf dem Roste gebraten.

Anderthalbpfündige Karpfen werden geschuppt, ausgenommen, auf beiden Seiten leicht eingeschnitten und 1 Stunde eingesalzen. Dann trocknet man sie ab, wendet sie in zerlassener Butter oder gutem Oel um und läßt sie, unter öfterm Bestreichen mit Butter, in einer guten halben Stunde auf dem Roste gar werden. Bei'm Anrichten drückt man Citronensaft darauf und gibt eine gute mit Citronenschaale verkochte Jus dazu.

Eben so kann man Schleien und große Weißfische zubereiten.

456) Karpfen mit Orangensauce.

Die Karpfen werden geschuppt, ausgenommen, in Stückchen geschnitten und abgewaschen. Zu 4 bis 5 Pfd. Karpfen thut man die Schaale von 2 bittern Orangen, welche man in feine Filets schneidet, nebst ½ Bouteille rothen Wein, 1 Nösel braune Coulis, ¼ Pfd. Butter, ⅛ Pfd. Zucker, etwas Citronenschaale, eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und eine kleine Hand voll Salz; läßt sie zugedeckt kurz einkochen und drückt den Saft von den Orangen dazu.

457) Karpfen Polnisch.

Zu 5 Pfd. Karpfen röste man ¼ Pfd. Mehl in Butter braun, fülle 1 Maas Bier, ein gutes halbes Nösel Weinessig, und, wenn man will, etwas Wein darauf und lasse es mit einer guten Hand voll klein geschnittener Zwiebeln, etwas ganzem Gewürze und einigen Lorbeerblättern so, daß es eine dicke Sauce wird, einkochen. Sodann streicht man sie durch, thut den Karpfen, welchen man schuppt und das Blut mit 2 Tassenköpfchen voll Essig auffängt, in Stückchen geschnitten, dazu, und läßt ihn mit Citronenschaale, 3 bis 4 Loth Zucker, ¼ Pfd. Butter und einer guten Hand voll Salz zugedeckt ½ Stunde langsam kochen. Bei'm Anrichten drückt man den Saft von einer Citrone dazu. Das Eingeweide kocht man in Salzwasser.

Bemerkung. Gewöhnlich läßt der Karpfen bei dieser Zubereitung sehr nach und man bekömmt zu viel Sauce. Wenn man dies gewahr wird, so nimmt man den Karpfen vom Feuer, gießt die Sauce davon ab, kocht sie dick ein, gießt sie wieder darüber und läßt ihn dann gar kochen.

### 458) Karpfen auf Lausitzer Art.

Der Karpfen wird ausgenommen und dabei mit etwas Essig das Blut aufgefangen. Dann schneidet man ihn in Stücke und legt ihn so, daß die Schuppenseite obenhin kommt, in eine Casserolle. Zu 3 bis 4 Pfd. gibt man ein gutes halbes Nösel Weinessig, ein gutes $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, eine kleine Hand voll Salz, das Blut, eine halbe in Scheiben geschnittene Citrone, etwas ganzes Gewürz, 2 Lorbeerblätter und 10 bis 12 Blätter Thymian, so läßt man ihn zugedeckt nicht völlig $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und richtet ihn mit der daran befindlichen Sauce an. — Man kann auch ein wenig geriebenen Pfefferkuchen mit zum Karpfen thun.

### 459) Gebackener Karpfen.

Wähle dazu nicht zu große Karpfen, schuppe sie, nimm sie aus, schneide sie in Stücke und salze sie 1 Stunde ein. Dann trockne sie ab, wende sie in Mehl, feinem Gries oder in Ei und Semmel um, backe sie in heißem Backfette und gib sie, mit gebackener Petersilie garnirt, zu Tische.

### 460) Karpfen zu mariniren.

Wenn der Karpfen auf die eben beschriebene Art in Mehl umgewandt und gebacken ist, so legt man ihn, nebst Citronenscheiben, in einen Steintopf und übergießt ihn mit dem 461 angegebenen Sud.

Ein andermal kann man den Karpfen in gutem Oele umwenden und auf dem Roste braten.

### 461) Desgleichen auf eine andere Art.

Wenn man die Karpfen wie zum Blausieden zubereitet hat, so macht man einen Sud von zwei Theilen Wasser, einem Theil guten Weinessig und wenn man will, etwas gewöhnlichem Franzwein, mit

dem nöthigen Salze, Lorbeerblättern, etwas ganzem Gewürze und ein wenig kurz eingekochtem Kalbsstande und läßt den Karpfen darin kochen. Nach ½ Stunde legt man ihn in ein irdenes Geschirr, fügt Citronenscheiben dazu und gießt den Sud durch ein Sieb darüber.

Eben so verfährt man mit Aal, Schleien und Forellen. Man kann diese marinirten Fische, wenn man sie mit einem in gutes Oel getauchten Blatte Papier verdeckt, 3 bis 4 Wochen im Keller aufbewahren. Will man sie aber auf noch längere Zeit zubereiten, so muß man etwas Essig und Kalbsstand mehr nehmen und zerlassenen Schöps- oder Rindertalg darüber gießen.

### 462) Zander zuzubereiten.

Die Zurichtung des Zanders (**Lucioperca L.**) ist mit der des Hechts ganz gleich.

### 463) Hecht en Four mit Sardellensauce.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, etwas eingesalzen, abgewaschen, mit Speck gespickt und nach 452 gar gemacht. Dann überzieht man ihn mit dicker Butter (191), läßt ihn in einem recht heißen Ofen Couleur annehmen und gibt eine Sardellensauce dazu. Ist's ein großer Hecht, so wird er mit Kopf und Schwanz zusammengebunden.

### 464) Hecht à l'Italienne.

Hier wird ganz auf 452 verwiesen.

### 465) Rouladen von Hecht.

Man wählt dazu Hechte von gleicher Größe, jeden 1½ Pfd. schwer, schuppt sie, schneidet Schwänze und Köpfe, diese dicht hinter den Kinnladen ab und die Rücken auf, nimmt Eingeweide, Rückgrat und

Gräten heraus, streicht zwei Messerrücken dick Farce von Fisch darauf, rollt die Fische vom Schwanze nach dem Kopfe zu auf, bindet sie mit Bindfaden fest und legt sie dicht an einander in die Casserolle. Nun gibt man Butter, ein wenig Salz und Citronenschaale, nebst Saft dazu, läßt sie zugedeckt in einer guten Viertelstunde gar werden, zieht den Bindfaden ab, bestreicht sie mit Glace und richtet sie mit einer Sardellensauce (80) an.

### 466) Filets von Hecht.

Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, aus einander geschnitten und vom Rückgrat und allen Gräten befreit. Dann schneide sie in drei Theile, jedoch so, daß sie am dicken Ende zusammen bleiben, mache eine Flechte, binde das offene Ende zusammen, laß sie in Butter mit Citronensaft gar werden und richte sie, glacirt, mit einer Muschel=, Austern=, Sardellen= oder sonst beliebigen weißen Sauce an.

### 467) Fricandeaux von Hecht.

Man wählt dazu Hechte von 2 bis 3 Pfund, schuppt sie, schneidet sie aus einander, nimmt Rückgrat und Gräten davon ab und schneidet das Fleisch dicht auf der Haut ab. Dann mache man von jedem Filet 3 bis 4 Fricandeaux, spicke sie mit fein geschnittenem Speck, lasse sie in Butter mit Citronenschaale und Saft in 5 bis 6 Minuten gar werden, bestreiche sie mit Glace und richte sie wie die Filets an.

### 468a) Fricandeaux von Hecht mit Krebsen.

Die auf die eben beschriebene Art, jedoch ohne Citrone gar gemachten Hecht=Fricandeaux werden mit einer Krebssauce (93) angerichtet. — Auch kann man um die Schüssel farcirte Spitzmorcheln oder Klö=

chen (53), unter welche man etwas Hechtfleisch nimmt, legen, so wie man sie auch glacirt mit einer Bechamelle gibt.

### 468b) Escalops von Hecht.

Hat man einen Fisch unter 2 Pfd., so reinigt man dessen Fleisch von aller Haut und Gräten, stößt ein Abgerührtes von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 3 bis 4 Eiern, 2 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, Salz und Muskaten, formirt Escalops davon, läßt sie in Butter mit Citronensaft in einigen Minuten gar werden und richtet sie mit einer weißen Austern-, Sardellen- oder Muschelsauce an. — Man kann auch unter diese Escalops fein gehackte Kräuter, Citronenschaale und Saft sammt etwas gestoßenem Pfeffer mischen, sie glaciren und mit brauner Sauce geben. — Endlich können sie auch panirt, ausgebacken und mit verschiedenen Saucen gegeben oder um Gemüse gelegt werden.

### 469) Hecht maskirt.

Vom Hechte werden egale Fricandeaux (467) gemacht, die man dann eben so gar und hernach kalt werden läßt. Dann bereitet man mit so viel Aspic, daß sie gallern kann, **Sauce Remoulade**, theilt sie in zwei Theile, färbt den einen mit abgebrüheter, fein gehackter und durchgestrichener Petersilie grün, den andern mit hartgekochtem Eie gelb, rührt beide Saucen zu gleicher Zeit auf Eis oder an einem kalten Orte, bis sie anfangen zu gallern, wendet die Fricandeaux einzeln darin um, richtet sie auf der Schüssel in der Rundung abwechselnd an und thut in die Mitte und auf den Rand gehackten Aspic, den man auch mit etwas Caviar vermischen kann.

Dies ist eine der schönsten Schüsseln bei Abendtafeln, und wenn man das Auge noch mehr befriedi-

gen will, so setzt man Bogen von gefärbtem Schweinsschmeer darum.

### 470) Hecht en Pot d'Espagne.

Einen Hecht von 6 bis 7 Pfd. schuppe man, nehme ihn aus, spalte ihn in der Mitte durch, schneide den Rückgrat und alle Gräten davon und das Hechtfleisch in kleine Filets, welche man in Butter mit Citronensaft in einigen Minuten gar werden läßt. Das noch an den Gerippen befindliche Fleisch schwitze man in ¼ Pfd. Butter mit ¼ Pfd. Schinken und einigen Zwiebeln jedoch so, daß es weiß bleibe. Ist es kalt geworden, so rühre einen guten Löffel voll Mehl und Eidotter darunter, fülle ¼ Bouteille weißen Wein, ein Tassenköpfchen voll Essig und nicht völlig 1 Maas gute Bouillon darauf und rühre es mit Citronenschaale, etwas ganzem Gewürze, einem Lorbeerblatte und ein wenig Zucker auf dem Feuer ab, laß es kalt werden, füge 8 Eier und eben so viele Dottern, nebst Citronensafte dazu, streich's durch, thue etwas davon in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle und laß es auf kochendem Wasser steif werden. Die Filets vom Hechte lege darauf, gieße die übrige Masse darüber und laß es auf kochendem Wasser gar werden. Dann kippe es behutsam auf eine Schüssel und gib eine Austern-, Muscheln- oder sonst beliebige weiße Sauce darüber. — Mit Karpfenmilch ist dies auch eine gute Schüssel.

### 471) Hecht mit Bechamelle en Pot d'Espagne.

Einen gekochten Hecht von 5 bis 6 Pfd. pflücke man aus einander, nehme alle Gräten davon, streiche eine kalte Bechamelle (s. Einl. §. 23), worunter man zuvor 12 bis 14 Eidottern gerührt hat, durch ein Haarsieb darauf, rühre es mit Muskatennuß unter einander, lasse es in einer mit Butter ausgestri-

chenen Casserolle auf kochendem Wasser gar werden, kippe es auf eine Schüssel und gebe etwas nicht zu dicke Bechamelle darüber. — Man kann auch die Hechtstückchen unter eine Bechamelle thun und mit Frituren garnirt geben (443).

### 472) Hecht in Aspic.

Einen geschuppten, ausgenommenen, gespalteten und von allen Gräten befreiten 6= bis 7pfündigen Hecht schneide in kleine Stücken und laß sie in Butter mit Citronensaft gar werden. Dann gieße eine nach 80 beschriebene Sauce ohne Sardellen mit so vieler guten Kalbsbouillon, daß sie gallern kann, darauf, und wenn sie kalt geworden, so gieße ein wenig Aspic in eine Form oder Casserolle und lege nach dem Erkalten in der Ordnung geräucherten Lachs, Muscheln, Capern, Sardellen u. dgl. darauf, tröpfle etwas Aspic darüber und wenn er völlig kalt ist, so lege den Hecht sammt der daran befindlichen Sauce darauf, gieße etwas Aspic darüber und laß es an einem kalten Orte stehen. Nach 1 Stunde halte die Casserolle einen Augenblick in warmes Wasser, kippe es auf eine Schüssel und garnire sie mit gehackter Aspic. — Eben so kann man Forellen, Karpfen und Aale zurichten.

### 473) Hecht mit Weinsauce.

Nachdem man einen 4= bis 5pfündigen Hecht geschuppt, ausgenommen, in Stückchen geschnitten und abgewaschen hat, kocht man ihn mit dem nöthigen Salze. Indessen rühre man ¼ Pfd. Butter mit 6 Eidottern und 1 Löffel voll Mehl glatt, gieße 1 Nösel Franzwein und ein wenig Essig dazu und rühre die Sauce mit Citronenschaale, ein wenig Zucker und einem Lorbeerblatte auf dem Feuer ab, thue Citronensaft und etwas Salz dazu, richte den Hecht an und gebe die Sauce darüber.

Auf dieselbe Art kann man auch Barben (Cyprinus barbus L.) und Schleien geben.

474) Hecht mit Sauce.

Den auf eben beschriebene Art gekochten Hecht kann man mit der Sauce 80 geben, jedoch darf man nur wenig Sardellen dazu nehmen. Oder: man schwitze einen Löffel voll Mehl in ¼ Pfund Butter, fülle ½ Nösel Franzwein, eben so viel Bouillon und etwas Essig darauf, thue die Hechtstückchen, nebst Citronenschaale, 1 Lorbeerblatte, 1 Zwiebel, die man mit einigen Nelken gespickt und eine kleine Hand voll Salz dazu, lasse sie gar und kurz einkochen und thue 2 gereinigte, fein gehackte, mit Butter durchgestrichene Sardellen und den Saft von 1 Citrone dazu.

475) Hecht mit Petersilie.

Vier Pfund geschuppten Hecht nehme man aus, schneide ihn quer durch in 1½ Finger dicke Stückchen, wasche ihn ab und lege ihn in eine Casserolle. Eine kleine Petersilienwurzel schneide man, jedoch ohne den Kern, in Filets, thue sie, nebst ¼ Pfund Butter, einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatte, einer kleinen Hand voll in Blättchen gepflückter Petersilie, ein wenig Kümmel und einer kleinen Hand voll Salz zu dem Hechte, fülle 1½ Nösel Wasser, oder noch besser, fette Bouillon darauf, lasse ihn ¼ Stunde kochen und thue kurz vor dem Anrichten 1 Löffel voll in Butter geschwitzten Mehls und ein wenig Muskatennuß dazu. — Auch können auf die nämliche Art Karauschen (Cyprinus carassus L.) zubereitet werden.

476) Hecht einzusalzen.

Da die Hechte den Transport und die Veränderung des Wassers nicht gut ertragen, so sieht man sich oft genöthigt, sie abzuschlachten und einzusalzen.

Man nimmt sie zu dem Ende aus, schneidet sie in Stücken, reibt sie von allen Seiten mit Salz ein und legt sie schichtweise recht fest in ein Fäßchen. Zwischen jede Schicht wird noch ein wenig Salz und Lorbeerblätter gestreut, das Faß zu gemacht und von Zeit zu Zeit umgekehrt. Nach 8 bis 10 Tagen kann man nun auf folgende Art Gebrauch davon machen: Man wäscht den Hecht gut ab, kocht ihn so lange, bis er nicht mehr schäumt und gibt ihn mit brauner Butter, Senf und geschälten, in Salzwasser gekochten Kartoffeln. Oder: man nimmt die Haut davon und legt den Hecht um gut gekochte, durchgestrichene trockene Erbsen. Auch gibt man ihn zu weißen Rüben.

### 477) Blaugesottener Aal.

Dicht am Kopfe im Genicke wird der Rückgrat des Aals durchgeschnitten, wodurch er getödtet oder wenigstens so kraftlos wird, daß er sich bearbeiten läßt. Dann wird er ausgenommen, in Stückchen geschnitten, rein abgewaschen, mit kochend heißem Weinessig übergossen und mit einigen Blättern Salbei gar gekocht, wie bei 451 gesagt worden.

### 478) Aal auf dem Roste mit Jus.

Der Aal wird, wie eben angegeben, geschlachtet. Dann schneide mit einem scharfen Messer dicht am Kopfe die Haut vom Fleische ½ Finger breit los, hänge den Aal mit Bindfaden auf, nimm Salz oder ein trockenes Tuch in die Hand und ziehe damit die Haut vom Aale ab, nimm ihn aus, gib ihm auf beiden Seiten leichte Einschnitte, schneide ihn in 2 bis 3 fingerbreite Stückchen und salze ihn ½ Stunde lang ein, dann trockene ihn rein ab, wende ihn in gutem Oele mit fein gehackten Kräutern oder zerlassener Butter um, stecke ihn mit Citronenscheiben an schwache Spießchen und laß ihn, unter öfterm Beträufeln mit

Oel, auf dem Roste gar werden. Nun richte ihn an, drücke Citronensaft darauf und gib eine starke, mit Citronenschaale verkochte Jus dazu.

### 479) Aal auf dem Roste mit Sauce.

Wenn von dem Aale auf die bemerkte Art die Haut abgezogen ist, so wird er in Stückchen geschnitten, abgewaschen, wieder abgetrocknet, mit zerlassener Butter bestrichen, bei starkem Kohlenfeuer ein wenig auf dem Roste geröstet und in eine Casserolle gelegt. Zu ungefähr 4 Pfd. Aal läßt man 1 Maas gute Jus mit Citronenschaale, etwas ganzem Ingwer, Pfeffer, Zwiebeln, einem Lorbeerblatte, einigen Blättern Dragun und $\frac{1}{4}$ Bouteille Franzwein ein wenig verkochen, gibt sie durch's Haarsieb, nebst 2 guten Anrichtelöffeln voll brauner Coulis zu dem Aale, läßt ihn, wenn die Sauce hinlänglich gesalzen ist, in $\frac{1}{4}$ Stunde kurz einkochen und drückt Citronensaft dazu.

### 480) Aal mit Muschel- oder sonst beliebiger weißen Sauce.

Während dem Aale die Haut abgezogen, er ausgenommen, in Stückchen geschnitten, rein abgewaschen und in Butter mit Citronenschaale, Saft und ein wenig Salz gar gemacht worden, bereitet man mit äußerst wenig Sardellen eine Muschelsauce (69), thut den Aal, nebst etwas vom Satze dazu und richtet ihn an. — Statt der Muscheln kann man auch Austern, Capern oder Trüffeln nehmen. — Auch kann man den Aal mit Glace bestreichen und ihn mit der Sauce anrichten, oder, sind's große Aale, sie etwas schräg in fingerbreite Scheiben schneiden, solche, wenn sie gar sind, in der Rundung auf die Schüssel legen, mit Glace bestreichen und in die Mitte die Sauce anrichten. Diese Zubereitung des Aals kann man auch bei dem Lachse anwenden.

### 481) Aal mit Aspic.

Vom Aale wird die Haut abgezogen, derselbe etwas schräg in 1½ Finger breite Stückchen geschnitten, in Butter mit Citronenschaale und Saft gar gemacht und wenn er kalt ist, wie der Hecht 472 behandelt. — Auch kann man ihn in die Mitte der Schüssel anrichten, mit etwas Sauce, welche eben gallern will, überfüllen und gehackten Aspic darum legen. — Man gibt ihn gleichfalls maskirt, wie den Hecht 469.

### 482) Aal zu mariniren.

Hat man den Aal nach 478 auf dem Roste gar gemacht, so wird er nebst Citronenscheiben in einen Steintopf gelegt und man läßt 2 Theile Bieressig, 1 Theil Weinessig und 1 Theil ordinären Franzwein, mit etwas ganzem Gewürze, Lorbeerblättern und ein wenig Salz einmal aufkochen, gibt's kalt durch's Sieb auf den Aal und gießt etwas gutes Oel dazu. Oder: der gekochte, in Stücken geschnittene Aal wird rein abgewaschen, mit kochend heißem Weinessig übergossen und mit etwas mehr Essig, als der Karpfen 461 marinirt. Will man ihn auf längere Zeit und besonders zum Versenden mariniren, so koche man auf 6 bis 8 Pfd. von 4 Kalbsfüßen und einigen Pfunden Kalbs= und Rindsknochen ungefähr 1 Maas gute Bouillon und thue den nöthigen Essig, wenn man will, etwas Wein und die übrigen 461 angegebenen Ingredienzien dazu.

### 483) Schleihen (Cyprinus tinca Cuv.) mit Capernsauce.

Sie werden mit heißem Essig übergossen und wie der Karpfen 451 gar gekocht. Dann hebt man sie aus dem Wasser, läßt sie ablaufen, legt sie auf die Schüssel und gibt die Sauce 78 darüber. — Man gibt sie auch mit Specksauce, und dann läßt

man die Capern weg und thut in die Sauce, wenn sie abgerührt ist, ¼ Pfd. in Würfel geschnittenen, auf dem Feuer ausgelassenen Speck.

### 484) Schleihen auf dem Roste.

Sind sie ausgenommen, geschuppt, mit Salze abgerieben, ½ Stunde eingesalzen und abgetrocknet, so werden sie in zerlassener Butter umgewendet und unter öfterm Beträufeln mit Butter auf dem Roste gebraten. Bei'm Anrichten wird Citronensaft darauf gedrückt und eine mit Citronenschaale verkochte starke Jus dazu gegeben. — Man kann sie auch in Mehl umwenden und in heißem Fette oder Butter backen.

### 485) Barsch mit Butter und Eiern.

Der Barsch (Perca fluviatilis L.) wird geschuppt, ausgenommen, abgewaschen, mit dem nöthigen Salze gar gekocht, mit brauner Butter übergossen und stark mit hart gekochten und fein gehackten Eidottern und Petersilie überstreut. — Eben so gibt man auch den Hecht. — Man kann den Barsch auch nach 474 zubereiten; ingleichen in Mehl umwenden und in Fette backen, oder quer durch in Stückchen schneiden und nach 475 zurichten.

### 486) Schmerlen blaugesotten.

Die Schmerlen (Cobitis barbatula L.) übergießt man mit kochend heißem Weinessig und wenn sie völlig abgestorben sind, kocht man sie in einem Sud nach 451 in 5 Minuten gar. Eben so kocht man Elritzen (Cyprinus phoxinus L.) und Gründlinge (C. gobio L.), jedoch einige Minuten länger.

### 487) Schmerlen in Aspic.

Man gießt ½ Finger hoch Aspic in eine Form oder Casserolle. Wenn er erkaltet ist, legt man et-

was blaugekochte Schmerlen, kleine Krebse, Capern, Oliven und was man noch zur Verschönerung hat, symmetrisch darauf, gießt oder tröpfelt etwas Aspic darüber und nach dessen Erkalten thut man die übrigen Schmerlen und Aspic dazu, daß die Form oder Casserolle voll wird, welche man dann nach einer Stunde einige Augenblicke in warmes Wasser hält, sie auf eine Schüssel kippt und diese mit gefärbtem und gehacktem Aspic garnirt. — Eben so verfährt man mit blaugesottenen Forellen.

488) Schellfisch (Gadus Aeglefinus) zu kochen.

Eine Stunde legt man ihn in kaltes Wasser, schuppt ihn, schneidet alle Floßfedern und den Kopf ab und ihn quer durch in 1½ Finger breite Scheiben, wäscht ihn ab, setzt ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer und thut zu 2 Schellfischen eine gute Hand voll Salz. Hat man ihn einigemal aufkochen lassen, so richtet man ihn an und gibt braune Butter, Senf und geschälte in Salzwasser gekochte Kartoffeln dazu. — Eben so verfährt man mit Zander, Steinbutten (Pleuronectes maximus L.) und Kabeljau (Gadus morrhua L.).

489) Stockfisch, auch Kabeljau und Laberdan genannt, zu wässern.

Bei'm Einkauf der Stockfische hat man darauf zu sehen, daß sie nicht zu groß und weiß sind. Man klopft sie zum Gebrauch mit einem Hammer, legt sie in ein hölzernes Gefäß, gibt eine Nacht, oder vielmehr so lange, bis sie völlig aufgelaufen sind, eine helle scharfe Lauge darauf, schüttet sie dann ab und gießt 36 bis 40 Stunden, unter öfterm Abgießen, weiches Wasser darauf.

### 490) Stockfisch mit brauner Butter.

Man pflückt ihn in Stückchen, reinigt ihn von aller Haut und Gräten, bindet ihn in eine Serviette, läßt ihn in Wasser kochend heiß werden, richtet ihn an und gibt braune Butter, in der man etwas fein gehackte Zwiebel und ein wenig geriebene Semmel rösten kann, darüber oder dazu. Man kann geschälte in Salzwasser gekochte Kartoffeln und Senf dazu geben.

### 491) Stockfisch mit Bechamelle.

Den gar gemachten Stockfisch thut man in eine Bechamelle und richtet ihn in eine Butterteigpastete, oder mit Croutons an; man kann auch etwas braune Butter dazu thun.

### 492) Stockfisch mit Sauce blanche.

Ist der Stockfisch gar, so wird er mit einer Sauce blanche unter einander gerührt. — Ein andermal kann man den Essig in der Sauce weglassen.

### 493) Stockfisch mit jungen Erbsen.

Die gekochten jungen Erbsen werden mit dem gar gemachten und zerflückten Stockfisch unter einander gerührt. — Man kann auch kleine Stücken Stockfisch in einer Kläre (440) umwenden, in heißem Fette backen und bei'm Anrichten darum legen.

### 494) Stockfisch mit trockenen Erbsen.

Die weich gekochten Erbsen werden durch den Durchschlag gerührt, mit einem guten Theile brauner Butter (in welcher man etwas fein gehackte Zwiebeln rösten kann), mit Salz und gar gemachtem Stockfische unter einander gerührt.

### 495) Schollen (Pleuronectes Platessa L.) zu wässern und zu kochen.

Die Schollen werden nicht geklopft, übrigens aber wie der Stockfisch gewässert; dann laß sie in

Wasser ziemlich kochend heiß werden, lege sie ganz in braune Butter, laß sie noch ein wenig auf dem Feuer dünsten und richte sie mit brauner Butter ꝛc. wie den Stockfisch an.

### 496) Heringe zu mariniren.

Man wässere gute Milch-Heringe 20 bis 24 Stunden ein, ziehe ihnen dann die Haut ab, gebe ihnen auf beiden Seiten einige Einschnitte und lege sie eine Nacht in Milch. Hierauf nimmt man den Heringen die Milch aus, schneidet sie recht fein, verdünnt sie mit so vielem Weinessig, als man Marinade braucht, thut etwas gutes Oel, Capern, Citronenschaale, einige Lorbeerblätter und gestoßenen Pfeffer dazu und legt die Heringe hinein.

Will man die Marinade noch besser haben, so macht man eine Sauce, die der **Sauce Remoulade** ähnlich ist.

### 497) Dergleichen auf eine andere Art.

Sind die Heringe gut ausgewässert, so trockne sie mit einem Tuche ab, wende sie in Mehle um und laß sie auf einem mit Speck bestrichenen Roste bei starkem Kohlenfeuer auf beiden Seiten braun werden, lege sie nebst Citronenscheiben, Lorbeerblättern und, wenn man will, Capern in ein irdenes Geschirr und gib eine nach 482 beschriebene Marinade nebst etwas gutem Oel darauf.

## Erster Anhang.

### 498) Austern (**Ostrea edulis L.**) zu braten.

Wenn man die Austerschaalen mit einer scharfen, in kaltes Wasser getauchten Bürste recht rein abgebürstet hat, dann macht man sie auf, nimmt den

Deckel weg, löst die Austern von den Schaalen ab, gibt ein wenig Butter mit Citronensaft darauf, streut geriebene Semmel darüber, bratet sie in einigen Minuten im heißen Ofen, oder auf dem Roste und gibt sie dann in der untersten Schaale zur Tafel.

### 499) Schnecken (Helix Pomatia L.) mit Majoran.

Wenn die Schnecken nach 108 gar gekocht sind, so rührt man zu 50 bis 60 Stück 5 bis 6 Eidottern, ¼ Pfd. Butter, 2 Hände voll geriebene Semmel, etwas Majoran (Origanum vulgare L.), Salz und Muskate durch einander, thut etwas von dieser Farce in jedes Schneckenhaus, stopft eine Schnecke darauf, streicht sie mit Farce zu, schwitzt sodann in ¼ Pfd. Butter 2 Löffel voll Mehl, füllt 1 Maas Bouillon darauf, thut die Schnecken und etwas Majoran dazu und läßt sie ¼ Stunde kochen.

Will man die Schnecken grillirt geben, so nimmt man statt des Majorans 4 bis 6 gereinigte und fein gehackte Sardellen und setzt sie 10 bis 12 Minuten auf Salz in einen heißen Ofen.

### 500) Gebackene Froschkeulen.

Sind die Frösche (Rana esculenta L.) von der Haut befreit, so wird alles Uebrige bis auf die Keulen weggeworfen, die man dann unter öfterm Abgießen einige Stunden wässert, einzeln abtrocknet, sie mit etwas Salz, gestoßenem Pfeffer, fein gehackten Zwiebeln, Petersilie, Dragun und Thymian überstreut und einige Minuten stehen läßt. Dann wendet man sie in Ei und geriebener Semmel um, bäckt sie in heißer Butter und richtet sie mit gebackener Petersilie an. — Auch legt man sie um Gemüse.

### 501) Froschkeulen mit Sauce.

Laß die Froschkeulen in Wasser mit ein wenig Salz einmal aufkochen, lege sie in einen Durchschlag und laß das Wasser ablaufen. Alsdann thue sie in eine nach 80 beschriebene Sauce, jedoch mit wenig Sardellen, schwenke sie um und richte sie in eine Butterteig-Pastete, oder auf eine Schüssel mit Croutons an.

## Zweiter Anhang

### zum ersten Buch des sechsten Kapitel.

a) Speck-Bücklinge (Clupea Harengus fumos. L.) können, von der Haut befreit, in zerlassener Butter umgewandt, mit Semmel bestreut und auf dem Rost grillirt, zum Frühstück, oder als Beilagen zu Gemüse gegeben werden. — Auch schneidet man sie halb durch, befreit sie von aller Haut und Gräten, taucht sie in eine Kläre und bäckt sie in Butter. — Nicht minder kann man sie in braune Butter legen, Eier darauf schlagen und gar machen.

b) Hummer *) werden größtentheils an dem Orte der Versendung im Wasser mit Salz $\frac{1}{4}$ Stunde gesotten, während dessen ein glühendes Stück Eisen hin-

*) Der Hummer (Cancer Gammarus) ist eine Krebsart und hauptsächlich bei Gothenburg und Norwegen zu Hause, wohin jährlich viermal ein Dutzend Schiffe aus Holland zu deren Abholung gehen, wovon jedes wenigstens 12,000 Stück mitbringt. Er wird auf $1\frac{1}{2}$ Fuß lang und sein (zwar hartes und schwer verdauliches) Fleisch ist als Leckerbissen — vorzüglich sind die Weibchen beliebt — sehr geschätzt. Vergl. über dessen Fang und Transport Oken's Allgem. Nat. G. f. alle Stände, 5ten Bandes 2te Abth. 1835. S. 640. Lenz Gemeinnützige Nat. G., 3ter Band, 1836. S. 148. Pierer encyclop. Wörterbuch, 9ter Band, 1828. S. 713.

ein gehalten wird, wodurch sie roth werden. Mit Speck bestrichen gelangen sie zu uns und können also, die Schaale etwas aufgehauen, kalt mit **Sauce Remoulade** oder mit Essig und Oel, wozu man noch etwas gestoßenen Pfeffer und Senf fügen kann, genossen werden. — Auch kann man das Fleisch des Hummers mit einer **Sauce Remoulade**, in welcher so viel Aspic sich befindet, daß sie gallert, auf eine Schüssel anrichten und mit Aspic, kleinen Stückchen Hummer und Citronenscheiben garniren.

Will man den Hummer warm geben, so läßt man ihn in gesalzenem Wasser einmal aufkochen und gibt ihn mit Butter, Senf und Kartoffeln, die man in Salzwasser gekocht hat.

# Zweites Buch.

## Von Braten, Compotes und Salaten.

---

### Erstes Kapitel.

### Braten.

#### Vorwort.

Es ist eine eben so bekannte, als ausgemachte Wahrheit, daß das gebratene Fleisch vor dem gekochten mehrere Vorzüge hat, indem es nicht nur schmackhafter, sondern auch nahrhafter und gesunder ist und überdies länger aufbewahrt und zu mehreren Zwecken verwendet werden kann. Darum verdient der Unterricht über's Braten und die Zubereitung der einzelnen Bratenarten gewiß alle Aufmerksamkeit.

Es gibt drei Arten, das Fleisch zu braten: 1) am Spieße *), 2) in der Pfanne, 3) auf dem Roste.

1) Die Spießbraten sind in der Regel saftiger und feiner und es können Kalbs-, Lamms- und Wildpretsbraten, vorzüglich jedes Geflügel, nur etwa

---

*) Der Bratspieß ist ein spitziger eiserner Stab, welcher, wenn er mit der Hand gedreht wird, mit einer Kurbel versehen ist. Es gibt verschiedene daran anzubringende mechanische Vorrichtungen, wodurch das Umdrehen erleichtert und gleichmäßig wird.

mit Ausnahme der Gänse und Enten, ja die Spanferkel müssen sogar am Spieße gebraten werden. Die Hauptvorschrift ist dann, daß das Feuer, welches mit hartem und trocknen Holze unterhalten wird, dem Braten nicht zu nahe komme, dieser öfter begossen und der Spieß langsam und gleichmäßig gedreht werde. Bei'm Geflügel werden die Brüste mit salzbestreuten Speckbarden und der ganze Braten wird mit butterbestrichenem Papier bebunden. Die Braten-Jus wird aber nicht sonderlich und bedarf einer Verbesserung durch Glace. Theils also deshalb, theils des größern Holz- und Butteraufwandes wegen und weil es in den Küchen häufig am Platze fehlt, um die nöthigen Vorrichtungen anzubringen, sind

2) die Pfannenbraten gewöhnlicher. Sie geben bei Fleiß und richtiger Behandlung den Spießbraten an Wohlgeschmack wenig nach; ja hinsichtlich der vortrefflichen Jus sind sie diesen sehr vorzuziehen.

3) Auf einem aus eisernen Stäben zusammengesetzten Roste, wo man auch kleinere Stücken Fleisch, als am Spieße, schmackhaft zubereiten kann.

Die nun folgenden, sämmtlich aus vieljährigen Erfahrungen abgezogenen, allgemeinen und besonderen Vorschriften beziehen sich hauptsächlich auf die Pfannenbraten.

Um einen Braten in der Pfanne gut zu braten, muß zuvörderst der Bratofen in Betreff der Circulation des Feuers richtig angelegt und mit einem Unterschiede von Gußeisen versehen sein. Denn nur bei einem solchen hat man es gehörig in der Gewalt, das zu starke Braten, wenn der Braten fast halb gar und die daran befindliche Jus ziemlich eingekocht ist, dadurch zu verhindern, daß man ihn in den obern Theil des Ofens setzt. Sollte jedoch, wie es in kleinen bürgerlichen Haushaltungen oft der Fall ist, der Ofen nicht die erforderliche Höhe und

Größe haben, um einen solchen Unterschied anzubringen, so schiebe man eine eiserne Platte unter die Bratpfanne oder suche es mit dem Feuer so einzurichten, daß die Hitze von unten vermindert werde und solche von allen Seiten in möglich gleichem Grade auf den Braten wirke. Alsdann bratet man den Braten bei wenig Jus unter öfterm Begießen langsam gar.

Eine kupferne gehörig verzinnte Bratpfanne ist ein zweites bei'm Braten nothwendiges Stück. Sie muß auf zwei Stäbchen Eisen laufen und ihr Boden gerade sein, damit die Braten-Jus, wenn sie braun ansetzen soll, allenthalben zu gleicher Zeit ansetze. Man nehme nie ein zu großes Bratgeschirr, sondern suche, wo möglich, ein solches aus, in welches der Braten gerade paßt. Geflügel, eine Reh- oder Hammelkeule rc. kann man in ovalen Casserollen braten, wozu man gewöhnlich Deckel hat. Außerdem deckt man jeden Braten, bis kurz vor dem Anrichten, mit butterbestrichenem Papiere zu.

Alles zum Braten bestimmte Fleisch darf nicht zu frisch, es muß einen, auch einige Tage und das Wildpret sogar 4 — 6 Tage alt sein. Das Geflügel schlachtet man wenigstens Tags vorher, indem es — freilich muß die Hitze der Luft dabei berücksichtigt werden — so, zumal wenn's fett und jung ist, weit mürber und schmackhafter wird.

Das Dressiren des Geflügels, wodurch es ein gefälliges Ansehn bekommt und wovon schon bei'm Kochen, z. E. Einl. §. 31, die Rede gewesen ist, darf auch bei'm Braten nicht außer Acht gelassen werden.

Wildpret spicke man gehörig mit Speck und bei Braten, welche nicht ihr eigenes Fett liefern, darf man nicht zu sparsam mit Butter und Speck sein. Uebrigens läßt sich die Quantität davon bei'm

Zusetzen der verschiedenen Braten so wenig genau angeben, als die des dazu nöthigen Wassers und Salzes, indem die Gattung des Bratens und die Beschaffenheit des Ofens dabei berücksichtigt werden muß. Nur darf man im Allgemeinen die Braten nie mit zu viel Wasser zusetzen und eben so wenig, wenn es eingekocht ist, zu viel auf einmal zugießen.

Endlich muß man sich auch genau nach der Zeit richten, wann der Braten angerichtet werden soll, indem er nie ohne Nachtheil zu lange gebraten wird. Bei'm Geflügel kann man sich sehr leicht rücksichtlich des Alters irren. Wenn man daher das in Verhältniß der zum Anrichten bestimmten Zeit zu früh eintretende Weichwerden des Bratens bemerken sollte, so nehme man ihn einstweilen und bis die Zeit des Anrichtens herbeikommt, aus dem Ofen.

Wir gehen nun zu den besondern Vorschriften für die Bratengattungen über.

### 502) Kalbsbraten.

Ein solcher von 12 Pf. wird unter öfter'm Begießen in nicht völlig 2 Stunden gar gebraten. Saftiger wird er, wenn man ihn spickt; man läßt ihn dann zuvor einigemal aufkochen, damit er steif werde.

### 503) Hammelbraten.

Man klopft ihn mit dem flachen Hackemesser und bratet ihn ½ Stunde länger als jenen. Kurz vor dem Anrichten läßt man die daran befindliche Jus braun ansetzen, nimmt das überflüssige Fett davon, gießt so viel Wasser daran, als man Jus braucht und läßt sie loskochen.

### 504) Desgleichen auf andere Art.

Da bei'm Ablassen des rothen Weins sich gewöhnlich 1 auch wohl 2 Flaschen trüber finden, so

ist dieser hierbei noch gut zu gebrauchen. Hat man nämlich einen Hammelrücken oder eine Keule gehörig geklopft, so löse man von der Keule den Wirbelknochen heraus, lege sie in ein irdenes Geschirr, gieße den trüben Wein darauf, thue eine Zwiebel, einige Lorbeerblätter, etwas ganzes Gewürz und ein wenig Wachholderbeeren dazu und so lasse man sie 12 — 14 Tage, auch nach Verhältniß der Jahreszeit noch länger, unter öfterm Umwenden liegen; sodann behäutle man sie da, wo kein Fett ist und spicke sie. Dann brate man sie, wie die Rehkeule in $1\frac{1}{2}$ Stunden unter öfterm Begießen gar. Man wird nach einer solchen Zubereitung eine große Aehnlichkeit dieses Bratens mit dem Wildpret finden.

505) Schweinskeule.

Eine solche von 10 Pf. braucht $2\frac{1}{2}$ Stunden zum Braten. Man schneidet die Haut über's Kreuz oder zieht sie ab. Im letztern Falle kann man die Keule kurz vor dem Anrichten mit geriebenem Brote, welches man mit etwas gestoßnem Zucker, Zimmt und einigen gestoßnen Gewürznelken vermischt, bestreuen, drückt dies Gemisch auf die Keule an, streut Zucker darauf und setzt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde in den heißen Ofen. Man kann auch eine Kirschsauce (99) dazu geben.

506) Lammsbraten.

Von einem Schaflamm schneide die Rippen ab und gib ihm die Gestalt, wie ein Hase. Ist's um Ostern, so bratet man es in einer guten halben Stunde mit wenig Wasser unter öfterm Begießen gar.

507) Welscher Hahn.

Zu einem ausgewachsenen welschen Hahne thue man so viel Wasser, daß er bis über die Keulen darin zu liegen kommt und brate ihn in nicht völlig

3 Stunden gar. Will man den Kropf füllen, so rühre man unter die Farce (Einl. §. 28) ein wenig Zucker und, wer es liebt, Korinthen; auch kann man den Kropf mit geschälten Kastanien füllen, sowie mit einer Semmelfarce, wozu man auch die Leber, fein gehackt nimmt. Man kann auch eine rohe Kalbfleisch- oder Schweinsfarce nehmen.

508) Welsches Huhn.

Wenn es 2 Jahr alt ist, bratet man es auf die eben beschriebene Art in nicht völlig 2 Stunden gar.

509) Kapaune.

Diese sind im ersten Jahre am besten und werden in 1¼ Stunde gar gebraten.

Eben so auch Poularden.

510) Junge Hühner.

Man bratet sie mit wenig Wasser und der nöthigen Butter und Salz in einer guten halben Stunde langsam gar.

511) Tauben.

Junge Tauben bratet man, wie die jungen Hühner. Will man sie füllen, so muß man schon bei'm Abschlachten darauf bedacht sein, daß die Haut am Kropfe etwas lang bleibe. Dann macht man die Haut von der Brust behutsam los, füllt einen kleinen Löffel voll von der Farce (Einl. §. 28) hinein, legt die übrige Haut des Kropfs auf den Rücken, beugt die Flügelknochen darüber, schiebt die Keulen zurück und steckt den spitzigen Keulenknochen in den Leib der Taube.

512) Gans.

Eine fette Gans bratest du in nicht völlig 2 Stunden gar. Man liebt sie braun und kann sie

mit kleinen Aepfeln, geschälten Birnen, geschälten Kastanien oder kleinen geschälten Katoffeln füllen. Im letztern Falle reibt man sie ein wenig mit Salz aus.

513) Enten.

Enten werden wie die Gänse, jedoch in 1¼ Stunde gar gebraten.

514) Wildpret.

In manchen Häusern ist es üblich, nicht feiste Wildbraten, auch Hasen, Kaninchen und Kalbsbraten mit geriebener Semmel zu bestreuen oder mit sauerm Rahme zu begießen. Wer dies liebt, der begieße den Braten, kurz vor dem Anrichten, mit seinem eigenen Fette, streue dann geriebene Semmel darauf und lasse sie im heißen Ofen bräunlich werden. Unter den sauern Rahm quirle man einige Eidotter und übergieße den Braten damit kurz vor dem Anrichten, setze ihn wieder in den Ofen und nach dem Bräunlichwerden des Rahms richte man an. — Wer aber den Braten natürlich gebraten vorzieht, ihn aber doch etwas verbessern will, der gieße, wenn er bereits angerichtet ist, ein gutes Viertelpfund braune Butter, wenn sie noch recht heiß ist, darüber.

Den Zimmer (Rücken) von einem starken Hirsche oder alten Thiere bratet man in 2½ Stunden.

Die Keulen zu spalten, ist zu rathen; wenn man sie gut spickt, so kann man sie in 2 guten Stunden gar braten, wo man außerdem beinahe 4 brauchte.

Den Rücken von einem Schmalthiere bratet man in 1 guten Stunde und die Keulen in 2¼ Stunden gar.

Den Rücken eines Wildkalbs bratet man in ¾ Stunden mit mehr als gewöhnlich Butter und

etwas Speck, mit sehr wenig Wasser und fast in seinem eigenen Safte, unter öfterm Begießen, langsam gar.

Den Rücken von einem alten Rehe bratet man in 1½ Stunde, die Keulen in 2 Stunden gar. Ist's jung, so braucht man zum Rücken nur ¾ Stunden Zeit und verfährt damit, wie beim Wildkalbe.

515) Wildes Schwein.

Den Zimmer von einem 2jährigen Schweine bratet man in nicht völlig 2 Stunden gar; zur Keule braucht man gute 3 Stunden.

516) Hasen.

Einen alten bratet man in 1½ Stunden, einen jungen halbausgewachsenen in ½ Stunde gar. S. Wildkalb.

517) Kaninchen.

Werden, wenn sie gehäutet und gespickt sind, eine gute Stunde gewässert und übrigens wie die Hasen behandelt.

518) Fasan.

Einen Fasan bratet man in 1¼ Stunde gar. Eben so ist's mit den Birk-, Hasel- und Feldhühnern. Sind sie jung, so braucht man weniger Zeit.

519) Krammetsvögel.

Man thut sie nebst so vielem Wasser, der nöthigen Butter und Salz in die Casserolle, daß es in 10 — 12 Minuten eingekocht ist, dann bratet man sie noch einige Minuten, daß sie bräunlich werden. Hierauf läßt man die Braten-Jus mit ein wenig Wasser loskochen und richtet sie an. Man kann auch, um sie noch wohlschmeckender zu machen, etwas in Butter geröstete geriebene Semmel darüber geben.

### 520) Schnepfen.

Nachdem man sie — im Herbste sind sie am besten — gerupft und abgesengt hat, schneidet man den untern Schnabel nebst der daran befindlichen Gurgel ab, nimmt den Kropf, Augen und Eingeweide heraus, wäscht sie ab, schiebt die Keulen zurück, steckt den Schnabel hindurch, bindet auf die Brust eine Speckbarde und bratet sie mit der nöthigen Butter und Salz in 1¼ Stunde gar.

Von dem Eingeweide der Schnepfe wirft man den Magen weg, schneidet es recht fein, thut abgeschabten Speck, etwa so viel, wie eine kleine welsche Nuß groß, 1 Löffel voll geriebene Semmel, 6 — 8 gestoßene Wachholderbeeren, ein wenig Muskatennuß und Salz, alles gut unter einander gemischt, 2 Messerrücken dick auf Semmelscheibchen, läßt ein wenig Butter in einer Omelettenpfanne braun werden und macht dies Schnepfenbrot in einigen Minuten gar.

### 521) Lerchen.

Sie werden wie die Krammetsvögel gebraten. Man kann auch beide Arten auf dem Roste braten. Sie werden dann an kleine Spießchen gesteckt, unter öfterm Bestreichen mit Butter gebraten und wenn sie bald gar sind, mit Salz und geriebener Semmel bestreut oder man gibt bei'm Anrichten auch in Butter geröstete Semmeln darüber.

---

## Zweites Kapitel.
## Compotes.

### Vorwort.

Als Garnitur feiner marmeladenartiger Compotes kann man sich verschiedener Gelées, in Scheiben

geschnittener Apfelsinen oder Orangen bedienen; oder man schneide eines Thalers große und 2 Messerrükken dicke Semmelscheiben, steche sie mit einem Ausstecher von der Größe eines Zweigroschenstücks aus, so daß ein Rand bleibt, lege die Kränze auf Blech, streue stark gesiebten Zucker darauf und lasse ihn in einem heißen Ofen schmelzen. Diese Kränze, mit Früchten oder Gelées gefüllt, legt man um die Compotes.

### 522) Apfelmuß.

Das nach 313 beschriebene Apfelmuß kann man bei'm Anrichten mit in Streifen geschnittenen, im Ofen gerösteten Mandeln bestecken oder mit gehackten bestreuen.

### 523) Compote von Aepfeln.

Man sticht mittelst eines Ausstechers die Kernhäuser von 20 Borsdorfer Aepfeln heraus, schält sie und setzt sie mit einem guten Stücke Zucker, 1 Nösel weißen Wein, Citronenschaale, etwas ganzem Zimmt und so vielem Wasser, daß es ziemlich darüber geht, auf's Feuer, läßt sie kochen und nimmt sie, sobald sie weich werden, mit einem Löffel heraus. Den Sud gieße man durch's Sieb, lasse ihn einkochen und gebe ihn über die Aepfel. Man kann auch zu letzterm ein wenig aufgelöste Hausenblase oder Hirschhornstand thun und nachdem er kalt geworden ist, die Aepfel damit garniren oder man nimmt Gelée dazu oder man streut Korinthen und gehackte Mandeln darüber.

### 524) Dergleichen auf eine andere Art.

Hat man die Kernhäuser aus großen Reinetten gestochen, so werden sie geschält, halb durchgeschnitten, auf eine blecherne Schüssel gelegt, stark mit Zukker bestreut 5 — 6 Minuten in einen heißen Ofen

gesetzt, dann in die Salabière gelegt und etwas Wein, mit Zucker und Citronenschaale vermischt, darunter gegeben.

### 525) Dergleichen mit Rothwein.

Wenn die Borsdorfer oder Reinetten ausgestochen und geschält sind, so füllt man sie mit Eingemachtem, oder mit fein gehackten, mit Zucker und Korinthen untermengten Aepfeln, legt sie dicht an einander in eine Casserolle, füllt etwas rothen Wein darauf, thut den nöthigen, auf einer Citrone und Orange abgeriebenen Zucker dazu, läßt sie kochen, nimmt sie, weich geworden, heraus, legt sie geordnet in die Salabière und gibt den dick eingekochten Sud darüber.

### 526) Compote von Birnen.

Die Birnen werden geschält, in der Mitte durch und das Kernhaus herausgeschnitten und in Wasser mit etwas Zucker, Zimmt und Citronenschaale weich und kurz eingekocht. Zuletzt kann man ein wenig Wein, Korinthen und Citronensaft daran thun. Winterbirnen sind dazu am besten, weil sie zeitig roth kochen. Uebrigens sind fast alle Arten harter Birnen roth zu kochen, wenn man sie nur lange genug langsam und kurz kochen läßt.

### 527) Compote von Zwetschen.

Man legt 4 bis 5 Zwetschen (die Frucht des gemeinen Pflaumenbaums, Prunus domestica L.) auf einen Schaumlöffel und hält sie einen Augenblick in kochendes Wasser. So zieht sich sehr leicht die blaue Haut ab. Wenn man genug solcher zubereiteten Zwetschen zu haben glaubt, so befreit man sie von den Steinen und kocht sie in Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale weich und kurz ein.

528) Compote von Reines-Claudes.

Man kocht Zucker in Wein mit etwas Zimmt und Citronenschaale zu einem Syrup, thut die Reines-Claudes dazu, läßt sie einigemal aufkochen, hebt sie mit einem Schaumlöffel in die Saladière, kocht den Saft so dick als Syrup ein und gibt ihn darüber.

529) Compote von Kirschen.

Man kann von Herz- und weißen Kirschen oder beiden durch einander, auch von Sauerkirschen Compote bereiten. Man befreit sie nämlich von den Stielen und Steinen und kocht sie in Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale weich und kurz ein.

530) Compote von Aprikosen.

Wenn die Aprikosen noch nicht völlig reif sind, werden sie geschält, halb durchgeschnitten und in Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale weich gekocht. Dann legt man sie mit einem Schaumlöffel in eine Assiette, kocht den Saft wie Syrup ein und gibt ihn durch's Sieb darüber. Die aus den Steinen entnommenen Kerne werden abgebrüht und abgehäutet auf die Aprikosen gelegt. — Sind die Früchte ganz reif, so werden sie wie die Reine-Claude behandelt.

531) Compote von Apfelsinen.

Die Apfelsinen werden bis auf das Mark geschält und nach der natürlichen Abtheilung aus einander gebrochen. Indessen kocht man Zucker in Wein mit Zimmt und Citronenschaale so dick als Syrup ein, thut die Apfelsinen dazu und läßt sie einmal aufkochen.

532) Compote von Quitten.

Man schält die Quitten, schneidet sie in 4 Theile und das Kernhaus heraus. Dann werden sie in

vollem Wasser ziemlich weich gekocht, herausgenommen und in Wein mit dem nöthigen Zucker, etwas Zimmt und Citronenschaale weich und kurz eingekocht, worauf man etwas Citronensaft dazu drückt. — Man macht's auch auf die 525 angegebene Art mit Rothwein und nimmt etwas auf Zucker abgeriebene Orangenschaale dazu.

### 533) Compote von Melonen.

Die Melone wird halb aus einander und, nach Herausnahme des Weichen, geschält und in beliebige Stückchen geschnitten. Zu ungefähr 1½ Pfd. Melone kocht man ½ Pfd. Zucker in ¼ Bouteille Wein mit etwas Zimmt und Citronenschaale, läßt die Melone einmal darin aufkochen und nimmt sie heraus. Der Sud wird dann so dick wie Syrup eingekocht und die Melone, nebst dem Safte einer Citrone dazu gethan.

### 534) Compote von Stachelbeeren.

Zu einem Maase nicht völlig reifer, von Stielen und Butzen befreiten Stachelbeeren thut man nicht ganz ½ Pfd. Zucker (worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist), ¼ Bouteille Wein und etwas ganzen Zimmt, läßt sie zugedeckt weich kochen und drückt Citronensaft dazu.

Ist die Zeit der frischen Stachelbeeren vorbei, so bedient man sich der eingemachten (792, 825). Dann kocht man den erforderlichen Zucker in Wein mit etwas Zimmt und Citronenschaale zu einem Syrup und läßt die Stachelbeeren einmal darin aufkochen.

### 535) Compote von Johannisbeeren.

Hat man zu 1 Maase von den Stielen befreiten Johannisbeeren ¾ Pfund Zucker in etwas Wein mit Zimmt und Citronenschaale dick, wie Syrup, eingekocht, so läßt man sie einigemal mit aufkochen

und gibt sie auf's Sieb. Den durchgelaufenen Saft kocht man dick ein und thut die Johannisbeeren wieder dazu.

Eben so macht man Compotes von Himbeeren oder Erdbeeren. Auch kann man, wie bei den Heidelbeeren, einige Semmelscheiben dazu nehmen und dann darf man den Saft nicht so dick einkochen.

536) Compotes von Heidelbeeren.

Gute gereinigte Heidelbeeren (Vaccinium myrtillus L.) kocht man in wenig Wein, mit dem nöthigen Zucker, Zimmt und Citronenschaale. Unterdessen werden Semmelscheiben auf dem Roste oder im Ofen geröstet, in die Saladière gelegt und die Heidelbeeren hernach darüber gegossen. — Eben so von Maulbeeren.

537) Compote von Hagebutten.

Von den Stielen befreite große Hagebutten schneidet man halb aus einander, nimmt die Saamenkörner und alles Fasrige heraus, wäscht sie gut ab und läßt sie in einem Siebe ablaufen. Hierauf setzt man sie mit wenig Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschaale auf's Feuer, läßt sie kurz und weich einkochen und drückt Citronensaft dazu.

---

## Drittes Kapitel.

## Salate.

Bei'm Anmachen des Salats verwendet man in manchen Haushaltungen Senf und einige Eidottern. Das Verfahren dabei ist also: Man nimmt die Dotter von einigen hartgekochten Eiern, zerdrückt sie mit dem Löffel, mischt einen Löffel voll Senf,

Oel, Essig und ein wenig Salz darunter, thut den Salat dazu und rührt alles unter einander.

Bei großen Dejeuners in Gärten oder bei sonst passenden Gelegenheiten, wo man viele Teller gibt, pflegt man, des bessern Ansehens halber, zu Salaten und Speisen, die man mit Aspic gibt, Ränder von Butter zu machen. S. Vorw. z. ersten Buch.

538) Kopfsalat.

Man macht die 102 beschriebene Sauce, jedoch ohne Sardellen und Pfeffer, mit etwas mehr Oel und so viel Aspic, daß die Sauce ein wenig gallern kann. Dann theilt man sie in 2 Theile, färbt den einen mit hartgekochten Eidottern, die mit der Sauce gerieben werden, gelb, den andern mit abgebrühter, fein gehackter und durchgestrichener Petersilie grün, und rührt beide Theile an einem kühlen Orte. Wenn sie anfangen zu gallern, so nimmt man kleine Köpfe Salat, oder schneidet große in 4 Theile, besprengt sie mit Essig und Oel, wendet sie einzeln in den Saucen um und legt sie abwechselnd in eine Saladière.

539) Kohl= oder Krautsalat.

Man nimmt dazu weißen, auch rothen Kohl, blättert ihn aus einander, schneidet ihn, mit Weglassung der starken Adern, recht fein, mischt ihn, jedoch jede Farbe für sich, mit Essig, Oel und ein wenig Salz, richtet ihn in der Ordnung an und verziert ihn mit Sprossen von Sellerie oder bunt ausgeschnittenem Sellerie. Auch kann man Rapunzel (Oenothera biennis L.) dazu nehmen.

540) Salat von Hopfenkeimchen.

Die jungen Hopfensprossen werden gewaschen, ein wenig in Wasser gekocht, abgekühlt und mit dem nöthigen Oel, Essig und Salz vermischt. — Eben so verfährt man mit jungen Sprossen von Blaukohl.

### 541) Salat von rothen Rüben.

Die rothen Rüben (Beta vulgaris L.) werden im obern Theile eines Bratofens, in einem Backofen oder in heißer Asche weich gebraten, wenn sie kalt sind, geschält, in Scheiben geschnitten, mit etwas fein geschnittenem Meerrettig, Kümmel und ein wenig Salz in einen Steintopf gelegt und mit Essig und etwas Oel übergossen.

### 542) Salat von Sellerie, Kartoffeln und rothen Rüben.

Man lege eine mit gutem Oel ausgestrichene Form oder Casserolle mit abgekochtem Sellerie, Kartoffeln, rothen Rüben und Selleriesprossen symmetrisch bunt aus und wenn das Geschirr voll ist, so drücke die Masse ein wenig zusammen, kippe sie auf eine Saladière und gib Oel und Essig, mit ein wenig Salz vermischt, darüber.

### 543) Salat von Cichorien-, Sellerie- und rothen Rüben-Sprossen.

Um diesen Salat öfter, auch den Winter hindurch zu haben, legt man eine Art von kaltem Mistbeete in einem Stalle oder sonst dazu passenden Orte an, schlägt Cichorienwurzeln, Sellerie und einige rothe Rüben darin ein, hält es immer mit Bretern zugedeckt und nimmt von Zeit zu Zeit die jungen Auswüchse, besonders von den Cichorien, heraus, wäscht sie und gibt sie, mit Oel, Essig und ein wenig Salz vermischt, als Salat.

### 544) Salat von Portulack (Portulaca oleracea L.).

Drei Theile Portulack und einen Theil Pimpinelle, Tripmadam und etwas Dragun, mischt man mit Essig, Oel und ein wenig Salz unter einander. — Ein andermal nimmt man statt des Portu-

lacks vor der Hand geschnittenen Kopfsalat, Endivien oder Rapunzeln.

545) Salat von wilden Cichorien (Cichorium intybus L.).

Im Frühjahre, wenn die Cichorien, wie die Rapunzeln, im 4ten und 5ten Blatte sind und häufig auf den Wiesen wachsen, werden sie abgestochen, gelesen, gewaschen und mit Oel, Essig und ein wenig Salz vermischt, als Salat gegeben.

546) Salat von Boretsch (Borago officinalis L.).

Wenn der Boretsch noch jung ist, so nimmt man die Blätter und schneidet sie vor der Hand, legt sie ½ Stunde in's Wasser, wäscht und drückt sie gut aus und mischt Oel, Essig und Salz darunter. Wem dieser Salat zu stark sein sollte, der kann ihn mit etwas Lattich vermischen.

547) Salat von Blumenkohl.

Geputzter Blumenkohl wird in Wasser mit Salz und einem Stückchen Butter, jedoch nicht zu weich gekocht. Dann läßt man ihn in Wasser abkühlen, legt ihn, die Blume unten, in einen zur Saladière passenden Durchschlag und drückt ihn ein wenig zusammen (damit er bei'm Stürzen auf die Saladière nicht aus einander falle) und übergießt ihn öfters mit Oel und Essig.

548) Spargelsalat.

Der Spargel wird geputzt und so weit er weich ist abgeschnitten und in Wasser mit etwas Salz weich gekocht. Hernach läßt man ihn auf dem Siebe ablaufen, legt ihn in die Saladière und übergießt ihn mit Oel und Essig.

549) Kräutersalat.

Im Frühjahre, wenn die Gartengewächse noch jung und zart sind, nimmt man etwas Kerbel, Sauer-

ampfer, Portulack, Pimpinelle, Tripmadam, Dragun, Löffelkraut und den größten Theil Kresse (oder statt deren Lattich) und mischt alles mit Oel, Essig und ein wenig Salz unter einander.

### 550) Gurkensalat.

Frische, nicht zu große Gurken werden geschält, gehobelt oder in feine Scheiben geschnitten und mit etwas Salz gemengt; man legt nun eine Schüssel darüber und läßt sie etwa $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, worauf man sie ausdrückt und, mit scharfem Weinessig und Oel vermischt, als Salat zur Tafel gibt. Grob gestoßenen Pfeffer setzt man zugleich mit auf, damit Jeder nach Belieben ihn bestreue. Man kann auch ein wenig fein gewiegten Dragun, etwas Petersilie, so wie junge, in zarte Streifen geschnittene Blätter von Boretsch dazu thun. — Wer die ausgedrückten Gurken nicht liebt, gibt sie blos geschnitten und macht sie bei'm Gebrauch erst an.

### 551) Salat von grünen Bohnen.

Hat man von den Bohnen — im Winter bedient man sich der eingemachten — die Fasern abgezogen, so werden sie in 2 Zoll lange Stückchen geschnitten und in Salzwasser weich gekocht, abgekühlt und mit Oel, Essig und Pfeffer vermischt. Man kann auch etwas gehackte Petersilie und Zwiebel, ein wenig Capern und fein würflich geschnittenen Hering oder Sardellen dazu nehmen.

### 552) Warmer Kohl- oder Krautsalat.

Vor der Hand fein geschnittenen Kohl kocht man, nebst einigen geschälten und vom Kernhaus befreiten Aepfeln in schwachem Essig weich. Etwas in Würfel geschnittenen Speck bratet man auf dem Feuer hellbraun, nimmt mit dem Schaumlöffel die Speck-

griefen heraus, schwitzt ein wenig Mehl im Fette und thut es, nebst dem nöthigen Salze, zum Salate. Bei'm Anrichten werden die Speckgriefen darauf gestreut. — Man kann auch, wenn der Kohl bald weich ist, von den Kernen befreite, in Stückchen zerschnittene Zwetschen, und ist es weiter in der Jahreszeit, Weinbeeren dazu thun.

### 553) Salat von Eingemachtem.

In Scheiben geschnittene Acia, Pfeffergurken, eingemachten türkischen Weizen, Spargel und etwas weich gekochte eingemachte Bohnen oder eingemachte rothe Rüben mischt man mit Essig, Oel und ein wenig gestoßenen Pfeffer durch einander.

### 554) Salat von Fisch.

Drei Pfund Hecht, Barsch oder Zander koche in Salzwasser, nimm Haut und Gräten davon, pflücke ihn in Stückchen und rühre ihn mit Essig, Oel und ein wenig Salz unter einander. Auch kannst du etwas in Streifen geschnittenen Kalbsbraten und Neunaugen mit dazu nehmen. Wenn du die Oberfläche mit Capern, Sardellen, Oliven und Muscheln garnirst, so gewinnt er natürlich an Ansehn und Wohlgeschmack.

Zu Fisch- und Fleischsalaten kann man ein wenig Aspic zur Garnitur nehmen.

### 555) Salat von Karpfenmilch.

Bei'm Abschlachten der Karpfen legt man von einigen die Milch bis zum andern Tage zurück; auch bleibt bei Tafel gewöhnlich noch Karpfen übrig, welcher hierzu noch recht gut zu verwenden ist. Man reinigt ihn von allen Gräten, pflückt ihn in kleine Stücken, die Milch wässert man, wäscht sie gut ab und läßt sie in feinem Oele mit Citronensaft gar

werden. Dann schneidet man sie in Stückchen und rührt sie mit Capern, Oel und Essig durch einander. Zur Vermehrung kann man auch etwas in Streifen geschnittenen Kalbsbraten, Bricken oder von Gräten gereinigte Bratheringe dazu nehmen.

556) Heringssalat.

Zwei bis drei gut gewässerte, von aller Haut und Gräten gereinigte und in Würfel geschnittene Heringe, etwas in Filets geschnittenen Kalbsbraten, 8 bis 10 in kleine Würfel geschnittene Borsdorfer Aepfel, 2 bis 3 Löffel voll Capern und ein wenig recht fein gehackte Zwiebel und gestoßenen Pfeffer rühre mit Oel und Essig unter einander.

557) Sardellensalat.

Die Sardellen werden gewässert, gewaschen, aus einander gerissen, abgeputzt, nebst Capern und Citronenscheiben in die Saladière gelegt und mit Oel und Essig übergossen. Anstatt der Sardellen kann man auch lang geschnittene Streifen von Heringen nehmen, türkischen Weizen, Oliven und Pfeffergurkenscheibchen darum legen und das Ganze mit gestoßenem Pfeffer bestreuen, welches besonders Nachts bei Bällen angemessen erscheint.

558) Salat von Hirschkolben.

Wenn die Hirschkolben nach 133 weich gekocht sind, so werden sie in Scheiben geschnitten, in Ordnung in die Saladière gelegt und mit Essig und Oel, mit ein wenig Salz vermischt, übergossen. Gewöhnlich kann man auf einmal nicht viel von den Hirschkolben bekommen, daher man kleine Stückchen Fisch, Karpfenmilch, Muscheln, Neunaugen, Capern, Sardellen 2c. substituirt.

## 559) Salat von Rindsmaul.

Man kocht ein Rindsmaul so lange in Wasser, bis es recht weich ist, läßt es kalt werden, schneidet feine Streifen davon, fügt Capern dazu und rührt es mit Oel, Essig und ein wenig Salz unter einander. Auch kann man von gebratenem Geflügel, oder etwas Kalbsbraten und einige Sardellen mit dazu nehmen. — Auch kann man am Rande der Saladière auf die Oberfläche Ringel von Zwiebeln legen und sie mit Capern, hart gekochten klein gehackten Eiern, rothen Rüben und Aspic ausfüllen.

## 560) Italienischer Salat.

Dieser König der Salate läßt eine große Verschiedenheit zu, sowohl in der Auswahl der gesammten nachverzeichneten Ingredienzien, als auch in Betreff der Quantität der einzelnen Delikatessen, die der Verfertiger nach eigenem Geschmack und Befinden bestimmt. Man kann nämlich in Scheibchen geschnittene Bricken (Neunaugen), von den Gräten gereinigte Bratheringe (ebenfalls in Stückchen), gewaschene, auch von Gräten befreite und zusammengerollte Sardellen oder Anjovis (Anchois), Muscheln, Oliven, Capern, eingemachte rothe Rüben, Sellerie, eingemachten Spargel, türkischen Weizen, in Scheibchen geschnittene Pfeffergurken, Scheibchen Cervelatwurst und hart gekochte, in Scheibchen geschnittene Eier in der Ordnung in eine Saladière legen und alles dies mit gutem Weinessig und Oel, welches man zuvor mit ein wenig Salz durch einander gequirlt, übergießen und mischen, auch mit Aspic garniren. So hält sich dieser vortreffliche Salat mehrere Wochen.

# Anhang.

## Salat von Champignons.

Die Champignons oder jede Art eßbare Schwämme werden geputzt und so lange in gutem Oele geschwitzt, bis die Feuchtigkeit eingekocht ist. Nach dem Erkalten mischt man Essig und ein wenig gestoßenen Pfeffer darunter. Auch können Fleisch- und Fischreste, ingleichen Ochsenmaul dazu gebraucht und die Oberfläche kann mit Heringen, Sardellen, Capern rc. garnirt werden.

# Drittes Buch.

## Das Backen und die Zubereitung der Mehl-, Milch- und Eierspeisen, der Crêmes und Gelées.

---

### Erstes Kapitel.

### Bäckerei.

#### Vorwort.

Das Backen, vom Pumpernickel bis zur Wiener Torte, ist ein eben so weitläuftiges, als wichtiges und viele Vorkenntnisse, Besonnenheit und Aufmerksamkeit erforderndes Geschäft. Man rechnet zur Bäckerei in der Kochkunst alle diejenigen Speisen, welche aus Mehl, Eiern, Milch, Zucker und Fett, mit Zusätzen von andern Ingredienzien, bestehen und entweder in Casserollen auf dem Feuer, oder auf Blechen und in Formen im Ofen gar und genießbar gemacht, d. h. gebacken werden.

Soll das Backwerk nicht mißlingen, so muß man, außer dem Gährungsmittel, der Hefe, wo diese erforderlich ist, vorzüglich für gutes, gehörig gesiebtes (Nürnberger) Mehl sorgen. Der Zucker ist als Gewürz und in Verbindung mit fetten Speisen

sehr nützlich und macht diese wohlschmeckender und gedeihlicher. Zu allen feineren Backwaaren muß er gestoßen und fein gesiebt werden. Die das **Fett** betreffenden Vorschriften sind bereits in der Einleitung ertheilt worden, welche man diesfalls nachzusehen bittet.

Will man etwas im **Bratofen** backen, so muß solches, nachdem er vorher gehörig durchgeheitzt worden, in dessen obern Theile geschehen. Jedoch darf man nicht darin zu gleicher Zeit auch braten wollen; denn die Ausdünstung des Bratens würde jeder Bäckerei und feinen Mehlspeise nachtheilig werden. S. jedoch Einleitung §. 8.

### 561) Butterteig zu machen.

Man wasche hierzu 1 Pfd. vorzüglich gute, jedoch nicht ganz frische Butter auf einem Backtische aus, so, daß sie recht zähe werde, formire eine fingerdicke Scheibe davon und lege sie einige Stunden und wenn es die Zeit erlaubt, eine Nacht in kaltes Wasser. Dann schütte man 1 Pfund 4 Loth feines Weizenmehl auf den Backtisch, mache in die Mitte eine Vertiefung, thue 3 bis 4 Loth von der Butter in kleinen Stückchen, 1 Eidotter und ungefähr ¾ Nösel kaltes Wasser hinein, mache einen Teig davon, arbeite ihn gut durch einander, so, daß er recht zähe werde und sich durch's Wirken von der Hand und dem Backtische löse, und rolle ihn nun einen schwachen halben Finger dick aus. Die übrige ausgewaschene Butter trockne man mit einer Serviette ab, lege sie mitten auf den Teig, schlage ihn darum, daß sie ganz damit bedeckt wird, rolle ihn nicht völlig wie ein schwacher halber Finger dick aus, schlage ihn zweifach über einander, rolle ihn nochmals dünn aus, schlage ihn über's Kreuz zusammen und so fahre man fort, damit der Teig dreimal zusammen geschlagen

und viermal ausgerollt werde. Hierauf lege man eine kleine Probe auf Papier in den heißen Ofen. Bemerkt man, daß bei'm Aufsteigen des Teigs die Butter an der Seite herausläuft, so ist derselbe noch zu fett und muß noch ein= auch wohl nur noch ein halbmal geschlagen oder über einander gelegt werden.

### 562) Wiener Torte.

Dazu nimmt man 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zukker, 16 Eier, ½ Pfd. feines Mehl, ½ Pfd. Puder, etwas gestoßenen Zimmt und die auf Zucker abgeriebene Schaale von einer Citrone. Die Butter rührt man zu Schaum, gibt 2 Eidottern und 1 Löffel voll Zucker dazu und so rührt man nach und nach in einer guten halben Stunde die 16 Eidottern mit dem Zucker unter die Butter. Ferner nimmt man von 10 Eiern das Weiße und schlägt es zu einem steifen Schnee und rührt ihn mit dem Mehle unter die Butter. Von dieser Masse bäckt man in papiernen Kapseln dünne Kuchen und streicht auf jeden einen guten Messerrücken dick Eingemachtes; legt diese Küchelchen über einander, schneidet sie an den Seiten egal und überzieht den obersten, welcher unbestrichen bleibt, mit einem Zuckergusse, den man auf folgende Art fertigt: Man rührt ½ Pfd. durchgesiebten Zucker mit Eiweiß und einigen Tropfen Citronensaft, bis er recht weiß und so dick ist, daß er sich bequem und ohne zu fließen streichen läßt. Damit wird nun, wie gesagt, die Oberfläche der Torte überzogen, mit Citronat und Streuzucker garnirt oder mit eingemachten Früchten belegt. — Auch kann man auf die Torten eine über eine Form gegossene oder gesponnene Carameldecke thun. Nämlich man überstreicht eine kessel= oder paukenartige glatte Form auswendig mit Mandelöl und wischt sie wieder ab. Dann kocht man ¼ Pfd. Zucker mit wenig Wasser zu Caramel, läßt

ihn etwas abkühlen und spinnt mit einem Hölzchen über die Form ein leichtes Netz, zieht es von der Form und stülpt es über die Torte.

### 563) Bandtorte.

Rühre 2 Pf. Butter mit 28 Eidottern zu Schaum, thue dabei nach und nach 2 Pf. fein gesiebten Zukker, die abgeriebene Schaale von 2 Citronen und etwas gestoßnen Zimmt, rühre es ½ Stunde und thue 1 Pf. feines Mehl, 1 Pf. Puder und das zu Schnee geschlagene Weiße von 20 Eiern dazu. Dann lege auf den Boden einer mit Butter ausgestrichenen runden, glatten, auf dem Boden egalen Form ein mit Butter bestrichenes Blatt Papier, streiche 2 — 3 Messerrücken dick Masse hinein, backe es in einer Tortenpfanne; gib wieder so viele Masse darauf, streiche sie aus einander, streue etwas fein gehackte Mandeln darauf und backe sie fortwährend von oben. Auch färbt man etwas Masse mit Cochenille roth, etwas mit geriebener Chokolade braun und verfährt abwechselnd damit, bis die Torte eine Querhand hoch ist; dann läßt man sie noch ½ Stunde bei schwacher Hitze trocknen. Unter die noch übrige Masse rühre man noch ¼ Pf. Mehl. Hierauf streicht man einen blechernen 1½ Finger breiten Reif von der Rundung der Torte mit Butter aus und 1 guten Finger hoch Masse hinein und backt's im Ofen. Eben so backt man 5 kleinere Ringel und eine fingerlange Spitze von derselben Masse, überzieht sie mit einem Zuckergusse (562) bestreut sie stark mit Streuzucker und läßt sie im verschlagenen Ofen abtrocknen. Die Torte putzt man an der Seite mit einem scharfen Messer ab, legt sie auf eine Schüssel und den größten Ringel darauf; dann stellt man 3 von den kleinern Ringeln aufrecht auf den größten Ringel gegen einander und macht sie mit Caramelzucker fest, legt den 4ten

Ringel darauf und schneidet den 5ten halb durch; die eine Hälfte stellt man mit Caramelzucker auf den 4ten Ringel und die 2te Hälfte schneidet man wieder in der Mitte durch und stellt sie auf die entgegengesetzte Seite der erstern. Oben darauf kommt die Spitze.

### 564) Bergtorte.

Man macht einen Zuckerteig (644) und theilt ihn in 4 Theile, wovon man den einen mit Cochenille roth, den andern mit etwas recht fein gestoßnen Pistazien und ein wenig Spinatmatten grün, den dritten mit Chokolade braun färbt. Dann rollt man die 4 Teige, jeden für sich 2 gute Messerrücken dick aus, sticht mit verschiedenen kleinen bunten Ausstechern von jeder Teigart=Figuren aus, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei schwacher Hitze im Ofen, worauf man sie sogleich wegnimmt. Auch backt man Mandelkränzchen (641) und Mandelberge (643), so wie man auch Mandelmuscheln (640) dazu nimmt. Dann macht man einen hohlen Boden, wozu man $\frac{3}{4}$ Pf. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und einige Eier nimmt und davon einen Teig zusammen wirkt und ihn ausrollt. Nun schlägt man diesen Teig über eine auswendig mit Butter bestrichene Form, schneidet ihn an den Seiten egal ab, so daß es wie ein halber Ballon wird und backt ihn im Ofen. Dann nimmt man ihn von der Form ab, legt ihn auf eine Schüssel, kocht $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker zu Caramel, klebt damit von dem Backwerke ein Stückchen über das andere, daß es ein hoher Berg wird und gibt ihn so zur Tafel. Auch kann man schöne aus Tragantteig gebildete Figuren dazu verwenden.

### 565) Aufgesetzte Standtorte.

Man backt von der nach 562 beschriebenen Masse 4 — 5 Kuchen, streicht auf jeden etwas Eingemach=

tes und schneidet sie an der Seite egal. Dann macht man einen mürben Teig von 1 Pf. Mehl, ½ Pf. fein gestoßnen Mandeln, ½ Pf. Butter, ½ Pf. Zucker, 6 Eidottern und etwas sauern Rahm, rollt ihn 2 gute Messerrücken dick aus und backt 2 Blätter, wovon das eine ein wenig kleiner ist, als die Kuchen. Nun macht man mittelst eines Ausstechers Ringel von demselben Teige, wie der obere Theil von Butterteig-Pastetchen. Eben so schneidet man nach einer kleinen Form von Papier Kreuzchen, wie Sägeböcke davon, backt sie im Ofen, bestreicht sie auf der äußern Seite mit dem Zuckergusse 562 bestreut sie stark mit Streuzucker und läßt sie im Ofen trocknen. Das kleinste Blatt schärft man an der Seite ein wenig mit einem scharfen Messer ab, überstreicht es mit Zuckerguß und garnirt es zierlich. Dann setzt man einen Ringel an den andern, aufrecht mit Caramelzucker in der Rundung auf den Rand der Kuchen, legt das eine mit Eingemachtem in der Mitte bestrichene Blatt darauf; hernach setzt man mit Caramelzucker die Kreuze, eins an das andere, so, daß sie gerade über die Ringel kommen, auf das Blatt und legt behutsam das garnirte Blatt darauf.

Diese und die vorhergehenden Bäckereien können ungemein schön für Auge und Geschmack mit verschiedenen Veränderungen eingerichtet werden, welche man aber freilich eines Jeden eigenen Ideen mehr überlassen muß. Man kann sie größer, kleiner, rund, lang — kurz, wie Umstände und Personenzahl es an die Hand geben, bereiten.

### 566) Brottorte.

Eine Biscuitmasse (572) wird abgeschlagen. Wenn sie kalt ist, so ziehe mit einem Anrichtelöffel ½ Pf. Puder, 10 Loth im Ofen gedörrtes, gestoßenes und durch's Haarsieb gesiebtes schwarzes Brot, ge-

stoßene Vanille, Zimmt, Nelken, Muskaten und abgeriebene Citronen- und Orangenschaale darunter und backe sie in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei schwacher Hitze in 1¼ Stunde gar.

### 567) Dergleichen mit Mandeln.

Ein Pf. Mandeln werden geschält, im Ofen getrocknet und dann im Reibsteine mit 4 — 5 Eiern so fein als möglich gerieben. Nun mischt man 1½ Pf. Zucker, 34 — 36 Eidotter, die Schaale von 2 geriebenen Citronen, ¼ Pf. fein geschnittenen Citronat und etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Muskate dazu und rührt diese Masse 1 Stunde lang ununterbrochen, damit sie recht dick werde, schlägt das Weiße von 16 — 18 Eiern zu steifem Schnee und zieht ihn nebst ¼ Pf. im Ofen geröstetem, gestoßenen und gesiebten schwarzen Brote und ¼ Pf. geriebener Chocolade unter die Mandelmasse, welche man dann in einer mit Butter ausgestrichenen Form in einem nicht zu heißen Ofen 1 gute Stunde backen läßt. — Man kann auch etwas fein gestoßene Vanille dazu nehmen.

### 568) Dergleichen auf eine andere Art.

Dreiviertel Pf. getrocknete und mit 4 Eiern recht fein gestoßene Mandeln und 1¼ Pf. Zucker werden mit 30 Eidottern ¾ Stunden lang gerührt und gestoßner Zimmt, Nelken und Muskatennuß nebst der Schaale von 2 abgeriebenen Citronen dazu gethan. Das Eiweiß schlage man zu steifem Schnee und ziehe ihn mit 10 — 12 Loth schwarzem Brot darunter und backe die Torte in einer Form bei mittler Hitze gar. — Eben so macht man auch Mandeltorten; dann wird aber statt des Brots Semmel oder Zwieback genommen.

### 569) Mandeltorte.

Man rühre 1 Pf. geschälte mit 4 — 5 Eiern recht fein gestoßene Mandeln und $1\frac{1}{4}$ Pf. Zucker mit 30 — 34 Eidottern ununterbrochen ziemlich 1 Stunde, mische etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Muskate, abgeriebene Citronenschaale, Citronat und zuletzt 8 bis 10 Loth Kartoffelmehl und von 20 Eiern einen steifen Schnee hinzu und backe diese Torte bei mittler Hitze in 1 guten Stunde gar.

### 570a) Dergleichen auf eine andere Art.

Schlage 16 — 18 Eier und 1 Pf. Zucker in einem Kessel mit einem Schneebesen auf schwachem Kohlenfeuer lauwarm und laß es auch unter fortgesetztem Schlagen kalt werden. Unter der Zeit rühre 1 Pf. geschälte mit 4 — 5 Eiern recht fein gestoßne Mandeln mit 10 — 12 Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde gut durch einander, füge gestoßenen Zimmt, Nelken, Muskate, abgeriebene Citronenschaale und Citronat hinzu, rühre die 2 Massen unter einander, fülle sie in eine Form und backe sie bei mittler Hitze in einer Stunde gar.

### 570b) Ringeltorte.

Von der in Nr. 651 beschriebenen Masse formt man auf große Oblaten mit Hilfe eines Papiers vorgezeichnete Ringel, wovon der folgende immer $1\frac{1}{2}$ Finger breit schmäler als der vorige zuläuft, so daß das Ganze eine runde Pyramidenform erhält, besiebt solche mit Zucker und bäckt sie. Die Oblaten werden alsdann in der Mitte herausgebrochen und die Ringel nach der Größe auf einander gesetzt.

### 571) Biscuittorte auf die feinste Art.

Man schütte 1 Pf. gestoßnen Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone und Orange abgerieben ist, nebst 20 — 22 Eiern, wie überhaupt bei'm Abschla-

gen aller Biscuitmassen, in einen neuen großen Topf, schlage die Masse mit einem Schneebesen auf schwachem Kohlenfeuer, so daß sie recht schäumig und etwas mehr als lauwarm sei und lasse sie unter beständigem Schlagen kalt werden. Sodann ziehe man $\frac{3}{4}$ Pf. Puder darunter und backe sie in $1\frac{1}{4}$ Stunde bei ganz schwacher Hitze gar.

### 572) Biscuittorte mit Kartoffelmehl.

Man schlägt das Weiße von 18 Eiern in einem Topfe zu einem steifen Schnee, mischt die 18 Dottern und 1 Pf. Zucker und Citronenschaale dazu, schlägt dann diese Masse auf Kohlen bei schwachem Feuer, bis sie lauwarm und ziemlich dick ist und läßt sie wieder kalt werden. Hernach zieht man 1 Pf. Kartoffelmehl darunter, thut sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit Papier ausgelegte Form und backt sie bei schwacher Hitze in 1 Stunde gar.

### 573) Biscuittorte auf die leichteste Art.

Ein Pf. Zucker rühre mit 18 Eidottern ununterbrochen $\frac{3}{4}$ Stunden, thue etwas abegeriebene Citronenschaale dazu, schlage das Weiße der 18 Eier zu steifem Schnee, ziehe ihn nebst 1 Pf. Puder oder Kartoffelmehl darunter und backe die Torte bei mittler Hitze in einer Stunde gar.

### 574) Tourte marbrée.

Eine geschlagene Biscuitmasse theile man in 4 Theile und färbe 3 davon nach 564 roth, grün und braun, thue davon mit einem Löffel immer eine Farbe um die andere in die mit Butter bestrichenem Papiere ausgelegte blecherne Form und lasse sie bei schwacher Hitze eine Stunde backen. Ist sie kalt geworden, so schärft man sie am Rande herum etwas ab, damit die Farben zum Vorschein kommen, über-

zieht sie mit einem Zuckergusse 562 und garnirt sie übrigens recht gefällig. — Auch backt man auf diese Art Torten vier lateinische S von Butterteige (wozu man sich ein papiernes Modell nach der Größe der Torte schneiden kann), überzieht sie, wenn sie kalt sind, mit Zuckerguß, bestreut sie mit Streuzucker, läßt sie im Ofen trocknen und befestigt sie, aufgerichtet gegen einander auf die Torte gestellt, mit Caramelzucker.

### 575) Chocoladentorte.

Mit 1 Pf. Zucker und 20 Eiern wird nach 571 eine Biscuitmasse geschlagen und wenn sie kalt ist, so zieht man $\frac{3}{4}$ Pf. recht fein geriebene Chocolade mit 12 Loth Puder und etwas gestoßner Vanille und Zimmt vermischt darunter. In 1 guten Stunde wird sie gar gebacken.

### 576 a) Sandtorte.

Stoße 1 Pf. Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben, recht fein; rühre 1 Pf. Butter zu Schaum und mische so nach und nach 10 Eidotter mit Zucker dazu, rühre es ununterbrochen $\frac{3}{4}$ Stunden und zuletzt 1 Pf. Puder und vom Eiweiß einen steifen Schnee geschlagen darunter und backe die Torte in einer Biscuitform bei gelinder Hitze in $1\frac{1}{4}$ Stunde gar.

### 576 b) Puffertorte.

$\frac{1}{2}$ Pf. Zucker wird mit 13 Eidottern zu Schaum und 20 Loth feines Mehl, welches man mit 12 Loth frischer Butter durch einander gemischt und zu feinen Gräupchen mittelst des Wiegenmessers geschnitten hat, $\frac{1}{4}$ Pf. fein gehackte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. Korinthen und etwas gestoßenes Gewürz mit dem von 10 Eiern geschlagenen Schnee darunter gerührt und in einer ausgestrichenen Form bei schwacher Hitze in $\frac{3}{4}$ Stunden gar gebacken.

577) Englische Sandtorte.

Ein Pf. Butter rührt man mit 18 Eidottern zu Schaum, thut 1 Pf. Zucker dazu und rührt's $\frac{3}{4}$ Stunden. Dann mischt man etwas abgeriebene Citronenschaale, 6 Loth geriebenen Citronat, $\frac{1}{8}$ Pf. Korinthen, 6 Loth geschnittene und ein wenig geröstete Mandeln, 1 Pf. Puder und von 9 Eiern einen steifen Schnee dazu und backt sie bei gelinder Hitze in $1\frac{1}{2}$ Stunden gar.

578) Linzer Torte.

Man macht einen mürben Teig von 1 guten Pf. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pf. ausgewaschener Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. fein gestoßenen Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, der Schaale von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone, 8 Eidottern, etwas gestoßnem Zimmt und 3 — 4 Löffel voll sauern Rahms. Dieser Teig wird aus einander gewirkt, zwei gute Messerrücken dick ausgerollt, ein Boden, so groß als die Torte werden soll, davon geschnitten und eingemachte Erd- oder Himbeere einen schwachen Finger dick, jedoch so, daß ein 2 Finger breiter Rand bleibt, darauf gestrichen. Dann macht man von demselben Teige mit der Hand Walzen von der Dicke eines schwachen halben Fingers und legt ein weitläuftiges davon gebildetes Gitter auf das Eingemachte und einen 2 Finger breiten Rand darum. Der Rand und die Walzen werden mit geklopftem Ei bestrichen und die Torte wird im heißen Ofen gebacken.

579) Dieselbe auf eine andere Art.

Man schneidet sich ein rundes Blatt Papier so groß, als die Torte werden soll und hiernach den untersten Boden von Teige. Dann schneidet man das Papier $\frac{1}{4}$ Zoll kleiner und den zweiten Kuchen darnach, welchen man mit dem Messer sternförmig auszackt. Hierauf schneidet man wieder eben so viel vom

Papier ab und bildet wieder einen Kuchen darnach, der aber rund bleibt. So fährt man abwechselnd fort, bis der letzte nicht größer als ein Thaler ist. Diese Kuchen backt man auf Papier und streicht, wenn sie kalt geworden sind, Eingemachtes darauf, setzt sie einen um den andern über einander, so daß die Torte pyramidenförmig wird, überzieht sie mit einem Zuckergusse und garnirt sie fein.

### 580) Butterteigtorte mit Eingemachtem.

Den nach 561 zubereiteten Butterteig rollt man einen guten Messerrücken dick aus, schneidet ein rundes Blatt nach der Größe der Schüssel, dann wieder ein anderes, das eines Strohhalms breit kleiner ist und so in abnehmender Größe sechs. Sie werden im heißen Ofen gebacken, mit Eingemachtem belegt und der Folge nach über einander gesetzt. Der oberste Kuchen wird mit Zuckergusse bestrichen, zierlich garnirt oder mit eingemachten Früchten belegt.

### 581) Butterteigtorte mit Eingemachtem; oder Quitten-, Aepfel- oder sonst beliebiger Marmelade.

Man schneidet ein gut 2 Messerrücken dickes Blatt von Butterteige so groß, als die Torte werden soll, streicht einen guten halben Finger dick Eingemachtes, Quitten- oder Aepfel- &c. Marmelade darauf, jedoch so, daß ein 2 Finger breiter Rand bleibt und rädelt mit dem Eisen schmale Bänder von dem Teige aus, wovon man ein Gitter bildet, welches man auf das Eingemachte &c. legt. Darum legt man einen etwas dicker ausgerollten 2 Finger breiten Rand. Rand und Bänder werden mit geklopftem Ei bestrichen und die Torte im heißen Ofen gebacken. Wenn sie ziemlich gar ist und eine schöne Farbe hat, bestreut man sie mit gesiebtem Zucker und läßt ihn im Ofen darauf schmelzen (glaciren), wodurch die Torte ein glänzendes Ansehn erhält.

### 582a) Kirschtorte.

Einen Löffel voll Mehl rühre mit einem Tassenköpfchen voll süßem Rahm glatt und mit ein wenig frischer Butter auf dem Feuer zu einem Crême ab, laß es kalt werden, rühre 8 ganze Eier darunter, thue eine gute Hand voll gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und abgeriebene Citronenschaale dazu und mische es mit 1 Nösel dickem sauern Rahm durch einander. Dann schneide ein etwas starkes Blatt von Butterteig so groß, als die Torte werden soll und lege einen 2 Finger breiten Rand darum, bestreiche ihn aber mit geklopftem Ei, lege in die Mitte bis an den Rand frische saure ausgekernte Kirschen, streue Zucker darauf und setze die Torte sogleich in den heißen Ofen. Hat sie so lange gebacken, daß der Rand völlig aufgegangen ist, so zieht man sie aus dem Ofen etwas hervor, gießt den Guß vom sauern Rahm über die Kirschen, schiebt die Torte behutsam wieder in den Ofen und läßt sie gar werden, worauf man sie mit Zucker bestreut und wie 581 glaciren läßt.

### 582b) Torte mit Aprikosen.

Die nach der Größe der Torte erforderliche Anzahl von Aprikosen wird geschält, von Steinen befreit, mit dem nöthigen Zucker in etwas Wein nebst Citronenschaale, Zimmt und so viel Hirschhornstand oder Hausenblase, daß das Ganze gallern kann, gekocht und nach dem Erkalten in die nach Nr. 582a beschriebene Torte gefüllt und mit Gelée garnirt.

### 583) Butterteigtorte mit Mandeln.

In die 582 beschriebene Torte thut man mit etwas Citronat die 621 angegebene Mandelmasse und backt sie.

### 584) Butterteigtorte mit Crème.

Man macht die Torte 582 und läßt sie leer. Wenn der Rand im Ofen völlig aufgegangen ist, füllt man sie mit folgendem Crème und backt sie gar: Von ½ Pf. gestoßenem Zucker, worauf das Gelbe von 3 — 4 Orangen und 1 Citrone abgerieben ist, nebst den Säften, 1 Glas Malaga oder Franzwein und 12 Eidottern schlägt man auf schwachem Kohlenfeuer einen Crème ab und wieder kalt und rührt dann das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern darunter.

### 585) Butterteig-Törtchen.

Man rollt einen guten Butterteig einen Messerrücken dick aus, sticht nach der Personenzahl Boden davon, in der Rundung wie ein Tassenköpfchen groß, aus, bestreicht die Ränder ein wenig mit Ei, legt in die Mitte etwas Eingemachtes oder Aepfel-Marmelade mit Korinthen und Mandeln, rädelt schmale Bänder von Butterteig und legt davon ein Kreuz über das Eingemachte, so wie ein Rändchen um die Törtchen und läßt sie, mit Ei bestrichen, im heißen Ofen backen. Wenn sie ziemlich gar sind, bestreut man sie mit Zucker und läßt sie im Ofen glaciren.

### 586) Osterkuchen.

In die nach 582 beschriebene Torte streiche eine etwas feinere 679 angegebene Masse, unter welche du etwas gestoßene Mandeln mischen kannst und backst sie gar.

### 587) Spieß- oder Baumkuchen.

Man rührt 2 Pf. Butter mit 32 Eiern zu Schaum und 2 Pf. Zucker, bei jedem Ei 1 Löffel voll, nebst 2⅛ Pf. feines Mehl, mit darunter. Von 2 Citronen reibt man die Schaale ab und thut sie,

sammt etwas gestoßnen Orangenblüthen, Zimmt, Nelken und Muskatennuß dazu. Dann nimmt man ein rundes, wie ein großer Kegel gedrehtes festes Holz, 1¼ Schuh lang, welches unten 6 Zoll und oben 3 Zoll im Durchmesser hat und in der Mitte durchbohrt ist. Durch dieses Loch steckt man einen etwas starken recht geraden Bratspieß so, daß der Kegel in die Mitte desselben kommt, befestigt ihn mit hölzernen Keilchen, wickelt eine dünne Serviette so, daß sie keine Falten gibt, um den Kegel, bindet sie oben und unten am Spieße mit Bindfaden fest. Hernach schlägt man oben an der Rundung des Kegels einen Nagel, bindet Bindfaden daran und umwindet den Kegel dicht damit, wobei man aber die großen Knoten zu vermeiden sucht und befestigt den Bindfaden mit 2 Nägeln. Dann bringt man dem Feuer den Kegel nahe, überstreicht diesen mit Butter und läßt ihn unter beständigem Drehen des Bratspießes heiß werden, nimmt etwas von der Masse in eine Omelettenpfanne, hält sie an den Kegel und überstreicht ihn damit. Ist der erste Aufguß braun, so begießt man den Kegel wieder mit Masse und fährt damit abwechselnd fort, bis die Masse alle ist. Wenn nun auch der letzte Guß braun genug ist, so bestäube ihn mit fein gesiebtem Zucker oder begieße ihn bei starkem Feuer mit etwas Zuckerguß, wovon der Kuchen ein gutes Ansehn bekommt. Ist er nun fertig, so zieht man auf jedem Ende den Nagel auf der Rundung des Kegels und auf beiden Seiten den Bindfaden, ihn immer an den Kegel haltend, behutsam, so wie er gewickelt ist, heraus und wenn der Kuchen los ist, zieht man ihn vom dünnern Ende des Kegels ab.

Noch muß man bei'm Backen dieses Kuchens die Vorsicht gebrauchen, den Spieß nicht gegen das Feuer zu drehen, weil sonst die vom Kuchen ablau-

fende noch weiche Masse bei'm Drehen nicht gut aufzufangen ist. Auch gieße man nie zu viele Masse auf einmal auf, noch drehe man den Spieß zu langsam, daß die Masse nicht Zeit hat, abzulaufen. Bei'm Aufgießen derselben sei das Feuer stark und werde vermindert, wenn sie anfängt, zu trocknen.

Der Baumkuchen, auf diese Art gefertigt, bekommt große starke Zacken; will man ihn aber kleinzackig haben, so schlage man das Weiße von 10 — 12 Eiern zu Schnee und nehme es unter die Masse. Uebrigens verbrauche man denselben nie zu frisch, sondern lasse ihn wenigstens 2 Tage alt werden.

### 588) Rührkuchen.

Rühre 1 Pf. Butter mit 10 Eiern und 10 Dottern zu Schaum und 1⅛ Pf. feines Mehl, bei jedem Ei 1 Löffel voll, darunter, so daß du mit beiden zugleich fertig wirst, wie auch ¼ Pf. Zucker, Muskatenblüthe, abgeriebene Citronenschaale, ein klein Theeköpfchen voll dicke Hefen und 3 Löffel voll süßen Rahm, rühre alles gut durch einander. Eine dazu gehörige Form bestreiche gut mit Butter und streue sie mit fein gehackten Mandeln aus, thue so viel Masse hinein, daß sie etwas über die Hälfte voll werde. Laß den Kuchen an einem warmen Orte aufgehen und backe ihn in einem nicht zu heißen Ofen.

Zu bemerken ist hierbei, daß man das Mehl etwas erwärmen und die Eier in warmes Wasser legen muß. Auch hat man — wie überhaupt bei jedem Hefenbackwerke, worin viele Butter ist — darauf zu sehen, daß es bei'm Aufgehen nicht zu warm stehe, weil sonst die darin befindliche Butter, zum großen Nachtheil, eher schwitzt, als die Hefe zu treiben anfängt.

### 589) Dergleichen auf andere Art.

Man rührt 1 Pf. Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 4 Eier und 6 Dotter dazu und rührt es mit 1¼ Pf. warm gestelltem Mehle, einem kleinen Tassenköpfchen voll Hefe und ein wenig süßem Rahm tüchtig durch einander, thut dann etwas fein gestoßene Muskatennuß, ¼ Pf. Zucker, ¼ Pf. Rosinen, ¼ Pf. Korinthen, ¼ Pf. fein geschnittenen Citronat und ⅛ Pf. gehackte Mandeln dazu und gibt die Masse in eine mit Butter gut bestrichene und mit gehackten Mandeln ausgestreute Form, läßt sie im Warmen gut aufgehen und backt den Kuchen bei mittler Hitze in ¾ Stunden gar.

### 590) Kleine Kirsch-, Aprikosen-, Zwetschen-, auch Aepfelkuchen.

Von gutem messerrückendick ausgerollten Butterteige schneidet man so viel Boden, von der Größe einer Untertasse, als man Kuchen braucht, legt auf jeden einen fingerbreiten Rand von demselben Teige, bestreicht ihn mit Ei und rangirt die zur Ausfüllung nöthigen ausgekernten Kirschen gehörig in die Kuchen und setzt sie in einen heißen Ofen. Wenn sie so lange gebacken haben, daß die Ränder völlig aufgegangen sind, so zieht man sie im Ofen etwas hervor, bestreut die Kirschen stark mit Zucker und gibt 2 Löffel voll Guß von sauerm Rahm (582) darüber, schiebt die Kuchen wieder in den Ofen und läßt sie gar backen. Ist die Kirschzeit vorbei, so geht man nach und nach zu in Stücken geschnittenen Aprikosen, Zwetschen und Aepfeln über. Die Zwetschen enthäutet man nach 527 und zu den Aepfeln mischt man in Streifen geschnittene Mandeln, Korinthen und Zucker.

### 591) Dergleichen auf eine andere Art.

Man kann diese Kuchen auch von einem mürben Teige und diesen also machen: Man nimmt

dazu 1 gutes Pf. Mehl, ½ Pf. ausgewaschene Butter, ¼ Pf. Zucker, 2 Eier und 3 Dotter, 2—3 Löffel voll sauern Rahm, etwas gestoßenen Zimmt und abgeriebene Citronenschaale, rollt den Teig davon einen Messerrücken dick aus, schneidet kleine Kuchen davon, legt Etwas von demselben Teige, von der Stärke eines Pfeifenstiels, als Rand um die Kuchen, drückt sie mit den Fingern zusammen und etwas in die Höhe und kneipt sie mit einem feinen Eisen.

Im Winter nimmt man Eingemachtes oder Marmelade statt der frischen Früchte. — Man überzieht die Früchte auch mit einem Schnee, wie 648 beschrieben ist, besiebt sie mit Zucker und läßt sie im Ofen gelblich werden.

### 592) Kuchen von Hefenteig mit Früchten.

Von 2 Pf. feinem Mehl, ½ Pf. Butter, 6 bis 8 Eidottern, 6 Loth gestoßenem Zucker, 1 guten Anrichtelöffel voll dicker Hefe und etwas süßem Rahme mache einen Teig, arbeite ihn in einer Casserolle mit einem Rührlöffel so lange, bis er recht zähe wird und große Blasen gibt und laß ihn in der Wärme aufgehen. Dann lege ihn auf ein reines Blech, rolle ihn aus, klappe ihn ein wenig um, damit ein Rand entstehe und laß ihn wieder etwas aufgehen. Nun reihe die Früchte so, wie sie die Jahreszeit darbietet, als: ausgekernte Kirschen, Aprikosen, Zwetschen, Johannisbeeren oder auch in Stücken geschnittene Aepfel mit ¼ Pf. Korinthen und ¼ Pf. in Streifen geschnittenen und hellgelb gerösteten Mandeln und etwa den Guß 582, thue es auf den Kuchen, streich es auseinander und backe ihn bei mittler Hitze gar.

### 593) Portugiesischer Kuchen.

Hat man 1 Pf. Butter zu Schaum gerührt, nach und nach 16 Eidottern und 1 Pf. Zucker, wor-

auf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, gestoßen und gesiebt hinzugethan und zuletzt 1 Pf. Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gerührt, so streicht man diese Masse mit dem Messer einen schwachen Finger dick in kleine flache Förmchen, legt halb durchgeschnittene Mandeln darauf und backt sie bei mittler Hitze im Ofen gar.

594) Aniskückelchen.

Auf 1 Pf. vom feinsten Zucker reibt man das Gelbe von einer Citrone ab, stößt und siebt ihn, schüttet ihn in ein Geschirr, schlägt nach und nach 7 Eier dazu und rührt ihn ununterbrochen eine Stunde. Hierauf thut man 1 Pf. Mehl und etwas Anis dazu, setzt eine welsche Nuß große Häufchen auf ein mit Wachs oder einen andern Fettstoff bestrichenes Blech und läßt sie bei sehr gelinder Hitze in einem Ofen backen.

595) Dergleichen auf eine andere Art.

Man schlägt ½ Pf. Zucker mit 8 Eiern in einem Kessel mit einem Schneebesen auf schwachem Kohlenfeuer dick und lauwarm, läßt die Masse unter immerwährendem Schlagen kalt werden, rührt ½ Pf. Mehl und etwas Anis darunter, setzt kleine Häufchen davon auf halbe Bogen Papier, besiebt sie mit Zucker, läßt sie noch einige Minuten stehn und backt sie dann bei schwacher Hitze.

596) Zimmtkügelchen.

Von 1 Pf. Mehl, ½ Pf. ausgewaschener Butter, ½ Pf. Zucker, 8 Eidottern, 1 guten Löffel voll gestoßenem Zimmt und 2 Löffeln voll sauerm Rahm macht man einen Teig, rollt ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht mit dem Ausstecher Kügelchen davon, besticht sie mit der Messerspitze, damit sie bei'm Backen keine Blasen bekommen, bestreicht sie mit Ei und

backt sie bei mittler Hitze. Wenn sie gar sind, bestreut man sie stark mit feinem Zucker und läßt sie im Ofen glaciren.

597) Magdalenenküchelchen.

Ein Pf. Butter wird mit 12 Eidottern zu Schaum und 1 Pf. Zucker darunter gerührt. Dazu thut man abgeriebene Citronenschaale, $\frac{1}{4}$ Pf. Korinthen, $\frac{1}{8}$ Pf. kleingeschnittenen Citronat, $\frac{1}{8}$ Pf. fein gehackte und im Ofen hellgelb geröstete Mandeln, 1 Pf. Mehl und einen steifen Schnee von 8 Eiern, streicht diese einen schwachen Finger dick in kleine flache Förmchen und backt sie bei mittler Hitze.

598) Wiener Küchelchen.

Man mache eine Masse, wie 562 beschrieben ist, thue kleine Häufchen davon auf's Papier, backe sie in einem nicht zu heißen Ofen, steche sie mit einem Ausstecher egal, überstreiche sie mit einem Zuckergusse, belege sie mit gefärbten in Scheibchen geschnittenen Mandeln und lasse sie wieder in einem verschlagenen Ofen abtrocknen.

599) Dergleichen auf eine andere Art.

Man macht von Mehl eine Sandmasse (562), streicht sie 3 Messerrücken dick auf ein kupfernes Blech und backt sie im heißen Ofen. Dann sticht man sie sogleich mit einem runden Ausstecher aus, überstreicht sie mit Zuckergusse, garnirt die Hälfte davon mit eingemachten Früchten und Citronat, legt sie auf die ungarnirten, läßt sie im Ofen abtrocknen und richtet sie an. — Auch kann man den untern Theil mit Him- oder Erdbeergelée oder mit kleingeschnittenen Früchten übersteichen.

### 600) Sandkuchen, welche, wie die vier folgenden Nummern, zum Thee gegeben werden.

Man rührt von ¾ Pf. Butter, ¾ Pf. Zucker, 8 — 9 Eiern und 1 Pf. Mehl eine Sandmasse nach 562, streicht sie 2 gute Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenes kupfernes Blech, streut fein gehackte Mandeln und Zucker darauf, backt's und schneidet's in beliebigen Stückchen vom Blech ab.

### 601) Butterkuchen.

Mit etwas saurem Rahm und einigen Eidottern mehr mache einen Butterteig nach 561, rolle ihn einen Messerrücken dick aus, lege ihn auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreiche ihn mit Ei, streue fein gehackte Mandeln und Zucker darauf, stich mit der Spitze des Messers darauf herum und backe ihn.

### 602) Hefenkuchen.

Wenn man mit etwas mehr Butter einen Hefenteig nach 609 gemacht hat, so rollt man ihn dünn aus, läßt ihn etwas aufgehn, überstreicht ihn mit Butter, streut Mandeln und Zucker darauf und backt ihn.

### 603) Hohllippchen.

Rühre ¾ Pf. Mehl, 4 Loth Zucker, 3 Eier und etwas gestoßenen Zimmt mit so vielem Wasser zusammen, daß es wie eine dicke Eierkuchenmasse wird; dann laß das geeignete Eisen heiß werden, bestreiche es mit Speck, gieß so viel Masse hinein, daß sie aus einander fließend die Größe eines Speciesthalers erlange, drücke das Eisen zu, backe sie und rolle sie, wenn sie noch warm sind, auf ein kleines rundes Holz — Auch macht man eine Masse von sauerm Rahm, einigen Eiern, Mehl, Zucker und gestoßenem Zimmt und verfährt damit, wie eben gesagt ist.

### 604) Dergleichen auf andere Art.

Man rührt ½ Pf. feines Mehl mit 2 Eiern und 4 Dottern und etwas süßem Rahm glatt und macht's mit Rahm so dünn, wie eine Eierkuchenmasse, worauf man etwas Zucker, abgeriebene Citronenschaale und gestoßene Muskatenblüthen dazu mischt. Man gießt nun in das warme Eisen, wie 603 gesagt, Masse, backt einen Kuchen, nimmt ihn heraus und backt den zweiten, welchen man im Eisen mittelst eines Pinsels mit geschmolzener frischer Butter bestreicht und mit fein gehackten Mandeln, Korinthen, gehacktem Citronat und Zucker bestreut; hierauf deckt man den erstgebackenen Kuchen darüber, macht das Eisen zu, wendet es um, läßt ihn noch ein wenig backen und fährt so fort. Zuletzt bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

### 605) Spritzkuchen.

Setze 1 Maas Wasser mit 4 Loth Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist und 2 Loth Butter auf's Feuer. Wenn sie kocht, so rühre während des Kochens geschwind so viel Mehl hinein, bis es ganz steif ist und den steifen Teig so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Casserolle los löst. Dann thue diesen Teig in einen Mörser und stoße nach und nach 6 Eier und 8 Dotter darunter. Nun treibe diese Masse durch eine Spritze mit einem Sterne in heißes ausgelassenes Schweineschmeer oder Butter, backe die nun gebildeten Figuren unter beständigem Schütteln der Casserolle hellbraun und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. — Man kann auch mit 2 Eiern weniger durch die Spritze Ringel auf ein mit Butter bestrichenes Blech formiren, solche, wenn sie gebacken sind, mit einem Gusse überziehn und mit Zucker bestreuen.

### 606) Petits-Choux.

Man macht mit ziemlich ½ Pfd. Butter einen Teig wie 605, nimmt ihn auf eine Backtafel, wirkt etwas Mehl darunter und bildet kleine Kugeln wie eine welsche Nuß davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt diese **Petits-Choux** in einem nicht zu heißen Ofen. Sie gehen sehr auf und werden inwendig hohl. Wenn sie kalt sind, schneidet man unten eine kleine Oeffnung hinein, durch die man Eingemachtes steckt und drückt den Schnitt wieder zu. Kurz vor dem Anrichten kocht man ½ Pfd. Zucker zu Caramel, wendet jeden **Petit-Chou** mit Hilfe einer Spicknadel darin um, legt sie eins an und über das andere in eine ¼ Elle hohe Form und kippt sie auf eine Schüssel.

### 607) Englische Waffeln.

1 Pfd. Butter rührt man mit 24 Eidottern zu Schaum und 30 Loth feines Mehl, bei jedem Dotter einen kleinen Löffel voll, mit darunter, wie auch ¼ Pfd. Zucker, etwas gestoßene Muskatenblüthen und abgeriebene Citronenschaale. Ein Maas dicken sauern Rahm quirlt man oder schlägt ihn mit dem Schneebesen zu einem steifen Schaum und rührt ihn, nebst einem steifen Schnee von 18 Eiern darunter. Das Waffelkucheneisen läßt man auf Kohlen heiß werden, bestreicht's mit Speck, thut einen Anrichtelöffel voll von der Masse hinein, bäckt die Waffeln gelbbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie bald zur Tafel.

### 608) Hefenwaffeln.

Man rühre 1 Pfd. Butter mit 18 Eidottern zu Schaum und 1¼ Pfd. feines Mehl, bei jedem Ei einen kleinen Löffel voll mit darunter, wie auch nach und nach ein kleines Tassenköpfchen voll dicke Hefe,

etwas weniger süßen Rahm, ¼ Pfd. Zucker, etwas gestoßene Muskatenblüthen und zuletzt einen steifen Schnee von 12 Eiern. Man lasse diese Masse an einem warmen Orte aufgehen, thue dann einen Anrichtelöffel voll in das Eisen und verfahre damit, wie 601.

609) Kräppeln oder Pfannkuchen.

Es wird hierzu ein Teig von 3 Pfund Mehl, ½ Pfd. zerlassener Butter, einem guten Nösel süßen Rahms, 2 Eiern und 8 Dottern, einem Tassenköpfchen voll dicker Hefe, ¼ Pfd. Zucker, etwas gestoßenen Muskatenblüthen und abgeriebener Citronenschaale gemacht und mit einem Rührlöffel so lange bearbeitet, bis er recht zähe ist und große Blasen erhält. Dann laß ihn an einem warmen Orte aufgehen und nimm hierauf ungefähr den 6sten Theil davon auf den Backtisch, rolle ihn, ohne ihn zusammen zu wirken, einen Messerrücken dick aus und lege immer 3 Finger breit von einander kleine Häufchen Eingemachtes, klappe den Teig über das Eingemachte, drücke ihn an und schneide mittelst des Backrades Kräppeln wie ein halber Mond oder in sonst beliebiger Form davon, lege sie auf eine mit Mehl bepuderte Serviette und fahre, bis der Teig verbraucht ist, damit fort. Nun backe sie, wenn sie an einem warmen Orte aufgegangen sind, unter beständigem Schütteln in heißem Backfette und bestreue sie zuletzt mit Zukker und Zimmt.

610) Rissoles mit Eingemachtem.

Man macht einen mürben Teig von 1½ Pfund feinem Mehle, 12 Loth ausgewaschener Butter, ¼ Pfd. Zucker, 2 Eiern, 6 Dottern und etwas sauerm Rahm, wirkt ihn zusammen und rollt ihn wie einen schwachen Messerrücken dick aus. Dann legt man immer

2 gute Finger breit von einander Häufchen eingemachte Johannisbeeren, Erdbeeren u. dgl., bestreicht den Teig um das Eingemachte ein wenig mit Ei, klappt ihn darüber, drückt ihn fest an und schneidet mit dem Backrade Rissolen von beliebiger Form, die man dann in heißem Backfette bäckt und mit Zucker und Zimmt bestreut.

### 611) Englische Schnitte.

Ein halb Pfund Mehl, 12 bis 14 Eidottern, ¼ Pfd. Zucker, 1 Nösel süßen Rahm, abgeriebene Citronenschaale, etwas gestoßenen Zimmt und Muskate rührt man glatt und von dem Eiweiß einen noch flüssigen Schnee darunter. Diese Masse gießt man auf eine mit Butter bestrichene flache Schüssel und läßt sie auf kochendem Wasser oder im verschlagenen Ofen steif werden. Dann stürzt man sie auf Papier, schneidet kleine Stücken davon, welchen man an der Seite einige Kreuzschnitte gibt und bäckt sie in Backfette. — Auch kann man etwas fein gestoßene Mandeln mit zu der Masse nehmen. Man gibt sie bald, mit Zucker bestreut, in dem man etwas kandirte Orangenblüthen oder Zimmt stößt.

### 612) Tannapfel-Gebackenes.

Von 1 Pfd. Mehl, ¼ Pfd. ausgewaschener Butter, ¼ Pfd. Zucker, 6 Eidottern, etwas gestoßenem Zimmt, abgeriebener Citronenschaale und einigen Löffeln voll Milch mache einen Teig, rolle ihn einen Messerrücken dick aus, bilde davon über Finger starke Hölzchen Tannäpfel, beschneide sie mit einer kleinen Scheere und lege sie in heiße Butter. Wenn sie hart zu werden anfangen, so ziehe die Hölzchen heraus, backe sie hellbraun, fülle sie mit Eingemachtem und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. — Ein andermal nimmt man dickere Hölzer und umwindet den Teig

mit doppelt zusammengedrehtem Bindfaden. — Man kann aus diesem Teige auch allerlei andere beliebige Figuren, z. B. Hirschgeweihe u. dgl. bilden und sie auf die beschriebene Art backen.

613) Zuckerstrauben.

Ein halb Pfd. Mehl und 10 Loth Zucker rührt man mit so vielem Eiweiß gut durch einander, daß es eine dünne, flüssige Masse werde. Dann setzt man eine kleine Casserolle mit Backbutter auf's Feuer, läßt die Masse heiß werden und gießt davon so viel durch einen dazu verfertigten dreilöcherichen Trichter und zwar unter beständigem Rundumdrehen, bis ein runder zusammenhängender Kuchen entstanden ist. Diesen bäckt man auf beiden Seiten hellbraun, hebt ihn mittelst eines Spießchens auf ein dünnes rundes Holz, daß er krumm wird und bäckt deren auf diese Art so viele man nöthig hat und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt. — Es wird dazu das Weiße von etwa 10 bis 11 Eiern erforderlich sein. Will man bald nach dem Backen Gebrauch davon machen, so kann man auch 2 Löffel voll Wein darunter rühren.

614) Rädergebackenes.

Man macht einen Teig von 1¼ Pfund Mehl, 4 Eiern, 4 Loth ausgewaschener Butter, etwas Zucker und 2 bis 3 Löffel voll sauern Rahms und bildet davon dünne Walzen, wovon Zöpfe, Ringel, Brezeln, Hirschhörner rc., welche man mit einer kleinen Scheere ausschneidet, aus freier Hand gebildet werden; oder man rollt ihn einen schwachen Messerrücken dick aus, bildet beliebige Figuren davon, schneidet durch's Backrad 2 Finger lange und 2 Finger breite Streifen ab und diese noch einigemal, jedoch oben und unten nicht durch, beugt sie aus einander, steckt das eine Ende einigemal durch und drückt die 2 En-

den zusammen; oder man legt diese Streifen uneingeschnitten, wenn sie in der Mitte ein wenig mit Ei bestrichen worden, 3- bis 4fach über einander, drückt sie in der Mitte etwas zusammen, dann macht man mit der Messerspitze auf beiden Seiten freie Einschnitte, bestreicht beide Enden mit Ei, klebt sie in einander, bäckt sie in heißer Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

### 615) Schmalzrosen.

Ein Pfd. feines Mehl wird mit Milch glatt gerührt, 4 Loth zerlassene Butter, ¼ Pfd. Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, 6 Eidottern, 1 guter Anrichtelöffel voll Franzbranntwein und etwas gestoßener Zimmt dazu gefügt und alles recht gut durch einander gerührt. Nun schlage das Weiße von 6 Eiern zu einem noch etwas flüssigen Schnee und rühre ihn nebst so viel Milch darunter, daß es dick wird, wie eine Eierkuchenmasse; dann halte das dazu geeignete Eisen, wenn es in heißer Backbutter heiß geworden, in die Masse, daß eines schwachen Messerrückens dick daran hängen bleibt, laß es ein wenig abtröpfeln und halte es in heiße Butter. Wenn die Rosen anfangen, hart zu werden, so klopfe ein wenig auf das Eisen, daß sie heraus fallen; backe so viele, als du brauchst, hellbraun, lege sie mit der offenen Seite unterwärts, daß die Butter abläuft und bestreue sie noch warm mit gestoßenen kantirten Orangenblüthen, Zimmt und Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben worden.

### 616) Gebackene Schwämme.

Man bäckt von der vorigen Masse 615 über eine dazu gehörige messingene Form Schwämme, macht einen Zuckerguß 562, färbt 2 Theile davon roth und braun, überzieht die Oberfläche der Schwämme da-

mit und läßt sie in einem verschlagenen Ofen abtrocknen, thut etwas von den Gußtheilen in kleine papierne Düten, macht davon weiße Pünktchen auf die rothen Schwämme rc., läßt sie im Ofen abtrocknen und richtet sie unter einander an.

617) Pfaffenbrötchen.

Man läßt vom Bäcker kleine runde Semmeln von der Größe eines Taubeneies backen. Wenn sie einen Tag alt sind, reibt man von allen Seiten die braune Rinde ab, legt sie in ein Geschirr, gibt guten Franzwein nebst Zucker, worauf Citronenschaale abgerieben ist und etwas Zimmt dazu und läßt sie 2 bis 3 Stunden weichen und ganz vom Weine durchziehen. Kurz vor dem Anrichten werden sie in geklopftem Ei und geriebener Semmel umgewendet, in heißer Backbutter hellbraun gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut. Will man mit den Pfaffenbrötchen Veränderungen vornehmen, so schneide man ein Loch von unten hinein und fülle sie mit Eingemachtem oder einem Stückchen eingemachter welscher Nuß. Ein andermal kann man Rothwein nehmen und Orangenschaale dazu thun.

Mit einer beliebigen guten Fruchtsauce kann man die Brötchen als Mehlspeise geben.

618) Mandelgebackenes.

Mache einen Teig von 1 Pfd. Mehl, ¼ Pfd. ausgewaschener Butter, ¼ Pfd. Zucker, 1 Löffel voll Hefe, eben so viel süßem Rahm, etwas gestoßenem Zimmt und so viel ganzen Eiern, daß er nicht zu fest wird, rolle ihn eines Messerrückens dick aus, lege ihn einfach über einander und rolle ihn wieder ein wenig aus. Dann stich mittelst eines blechernen, wie eine große Mandel gestalteten Ausstechers den Teig aus und backe diese Mandeln unter immerwährendem

Schütteln der Casserolle in heißer Butter hellbraun und bestreue sie.

Auf eine andere Art:

Unter ½ Pfd. geschälte, mit Eiweiß recht fein gestoßene Mandeln stoße man noch 8 hart gekochte Eidottern nebst einem ganzen rohen Ei und wirke solches mit ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, abgeriebene Citronenschaale und ¾ Pfund Mehl zu einem Teige, den man dünn ausrollt, mit dem Backrade beliebige Figuren daraus schneidet, die man dann in Fett bäckt und mit Zucker bestreut.

### 619) Spiegelgebackenes.

Statt des Ragouts wird Eingemachtes, welches nicht flüssig ist, genommen. Uebrigens ist's dieselbe Zubereitung wie 440. Man thut unter die Kläre etwas Zucker und bestreut sie auch damit.

### 620) Gebackene Aepfelscheiben.

Man nimmt dazu große Aepfel, welche bei'm Kochen leicht weich werden, sticht mit einem Aepfelausstecher das Kernhaus heraus, schält sie, schneidet quer durch halb Finger dicke Scheiben davon, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und wendet sie einzeln mit einer Spicknadel in einer mit Zucker vermischten dünnen Kläre 440 um, bäckt sie in heißer Butter hellbraun und gibt sie, mit Zucker und Zimmt bestreut, warm zur Tafel. Eben so halb aus einander geschnittene, von den Steinen befreite Aprikosen, Pfirsichen und Zwetschen, in welche man eine geschälte, im Ofen gelblich geröstete Mandel steckt. Bei Kirschen hält man 3 und 3 mit den Sielen zusammen.

### 621) Mandel-Maultaschen.

Rühre ½ Pfd. fein gestoßene Mandeln und 12 Loth Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen ab-

gerieben ist, mit 12 bis 14 Eidottern zu einer dicken Masse. Dann rolle einen guten Butterteig 561 wie einen Messerrücken dick aus, schneide Stückchen wie ein Kartenblatt davon, bestreiche sie an den Seiten mit Ei, thue ½ Löffel voll Mandelmasse in der Mitte darauf, klappe den Teig über einander, so daß nichts von der Mandelmasse zu sehen ist, lege sie auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreiche sie mit Ei und backe sie im heißen Ofen. Wenn sie bald gar sind, bestreue sie mit Zucker und laß sie im Ofen glaciren.

### 622a) Butterteigbrezeln.

½ Pfd. fein gehackte Mandeln untermenge man mit ½ Pfd. Zucker und rolle einen guten Butterteig (561) eines starken Messerrückens dick aus, schneide mit einem heißen Messer Streifen ½ Elle lang und eines Daumens breit davon, bilde Brezeln daraus, lege sie auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreiche sie mit Ei und bestreue sie stark mit Mandeln und Zucker, drücke ein wenig mit der flachen Hand darauf und backe sie sogleich im heißen Ofen.

### 622b) Mandelbrezeln.

Mache einen Teig von ½ Pfd. 4 Loth feinem Mehl, ½ Pfd. feinem Zucker, ½ Pfd. Butter, 6 Eidottern, etwas gestoßenem Zimmt, Muskaten, ⅛ Pfd. fein geschnittenem Citronat und ⅛ Pfd. mit Ei fein gestoßenen Mandeln, bilde Brezeln davon auf gehackte mit Zucker vermischte Mandeln und backe sie auf einem verzinnten mit Butter bestrichenen Bleche.

### 623) Zuckerbrezeln.

Man macht einen Teig von 1 Pfd. feinem Mehl, ½ Pfd. ausgewaschener Butter, ½ Pfd. fein gestoßenem Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, ¼ Pfd. gestoßenen Mandeln, etwas

Zimmt, 6 Eidottern und 2 Löffel voll sauern Rahms und bildet kleine Brezeln davon, die man ein wenig mit Ei bestreicht und auf Papier im heißen Ofen bäckt.

### 624) Hefenbrezeln.

Mache einen Teig von 2 Pfd. Mehl, ½ Pfd. zerlassener Butter, 2 Eiern und 4 Dottern, ¼ Pfd. gestoßenem Zucker, etwas gestoßenen Muskatenblüthen, einem guten Anrichtelöffel voll dicker Hefe und dem noch nöthigen süßen Rahm; arbeite ihn mit dem Rührlöffel gut durch einander, und, wenn er an einem warmen Orte etwas aufgegangen ist, formire auf einem mit Mehl bestreuten Backtische kleine Brezeln davon, lege sie auf fein gehackte, mit Zucker untermengte Mandeln, klopfe sie mit der flachen Hand darauf breit, so daß an jeder Brezel Mandeln und Zucker kleben, lege sie auf mit Butter bestrichenes Papier, laß sie ½ Stunde in der warmen Stube aufgehen und backe sie im heißen Ofen. Man gibt sie mit zum Thee.

### 625) Gebackener Marzipan.

Stoße 1 Pfd. geschälte und im Ofen abgetrocknete Mandeln mit Orangenblüthen oder Rosenwasser recht fein, thue ½ Pfd. Zucker und etwas Eiweiß dazu und bilde kleine Brezeln davon, lege sie auf große Oblaten, laß sie im Ofen abtrocknen und überziehe sie, wenn die Oblaten rund herum abgebrochen sind, mit Zuckerguß, bestreue sie mit Streuzucker und laß sie wieder im Ofen abtrocknen. — Auch kann man mit ein wenig Eiweiß mehr diese Masse durch eine Spritze, worauf ein Stern, in beliebige Figuren auf gestoßenen Zucker drücken; nach einer Stunde läßt man sie auf einem Bleche bei schwacher Hitze ein wenig backen. — Man kann die Mandeln auch ungeschält sehr fein schneiden, ¼ Pfd. Zucker, ⅛ Pfd.

geriebene Chocolade, fein geschnittenen Citronat, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Muskate und so viel Eiweiß dazu thun, daß man in Zucker und geriebene Chocolade kleine Würstchen formiren kann; man läßt sie mehr trocknen, als backen. — Auch kann man sie mit einem 629 beschriebenen Gusse von Chocolade überziehen.

### 626) Zuckerdütchen.

Dazu nimmt man 5 Eier schwer Mehl, 5 Eier schwer Zucker, rührt den Zucker $\frac{3}{4}$ Stunden mit den Eiern und thut das Mehl hinzu. Alsdann läßt man ein kupfernes Blech im Ofen heiß werden, überstreicht es mit weißem Wachs oder frischer Butter und wischt's mit einem Tuche wieder ab. Wenn es kalt ist, legt man kleine Häufchen Masse darauf, streicht sie mit einem umgekehrten Löffel aus einander, so daß sie einen Messerrücken dick und in der Rundung wie eine kleine Untertasse groß auf dem Bleche ist und bäckt sie bei mittler Hitze hellbraun. Hat man sie nun schnell vom Bleche losgeschnitten, so formirt man, wenn sie noch warm sind, Dütchen davon, streicht inwendig etwas Himbeer- oder Erdbeergelée oder Rahmschnee, dem man mit etwas gestoßener Vanille und Zucker, oder kandirten Orangenblüthen einen feinen Geschmack gibt, hinein und gibt sie sogleich zur Tafel.

### 627) Hobelspäne.

Ein kupfernes Blech läßt man im Ofen heiß werden, überstreicht's mit weißem Wachs oder frischer ungesalzener Butter, wischt's wieder mit einem Tuche leicht ab und läßt's kalt werden. Nun überstreicht man das ganze Blech mit der 626 beschriebenen Masse und setzt es in den heißen Ofen. Wenn die Masse halb gar ist, so schneidet man quer über's Blech dau-

menbreite Bänder und vom Bleche los und läßt sie im Ofen hellbraun backen, nimmt sie einzeln aus dem Ofen und windet sie sogleich um den Stiel eines Rührlöffels.

628) Mandelspäne.

¾ Pfd. mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln und 12 Loth Zucker nebst abgeriebener Citronenschaale rühre mit dem Weißen von 6 bis 8 Eiern eine kleine Viertelstunde tüchtig durch einander. Dann streiche einen guten Messerrücken dick auf ein kupfernes, nach 627 zubereitetes Blech, backe diese Masse in einem nicht zu heißen Ofen, schneide sie in 2 Finger breite und 4 Finger lange Streifen und diese vom Bleche ab, laß sie wieder im Ofen heiß werden und beuge sie dann über einen dicken Stock.

629) Chocoladenspäne.

Rühre ½ Pfd. Zucker mit 3 Eiern und 2 Dottern eine gute halbe Stunde, thue ¼ Pfd. fein geriebene Chocolade dazu, streiche diese Masse eines Messerrückens dick auf große Oblaten, schneide fingerbreite Streifen davon, lege sie auf ein heißes Blech und laß sie bei ganz schwacher Hitze abtrocknen.

630) Citronenspäne.

Man reibe auf 1 Pfd. feinen Zucker das Gelbe von 2 bis 3 Citronen ab, stoße und siebe ihn, rühre ihn dann mit dem Weißen von 2 Eiern und einigen Tropfen Citronensaft gut durch einander und streiche diese Masse einen Messerrücken dick auf große Oblaten, schneide 2 Finger breite Streifen davon und beuge sie auf Kohlen oder lege sie auf ein heißes Blech und lasse sie in einer warmen Stube abtrocknen.

Auch macht man auf eben diese Art Späne ohne Citronen; gibt ihnen aber einen Geschmack mit gutem Oele.

### 631) Brotbogen.

Ein halb Pf. mit Eiweiß fein gestoßne Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker wird mit 6 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang durch einander gerührt und abgeriebene Citronenschaale, etwas gestoßner Zimmt, Nelken, Muskate und zuletzt 4 Loth gedörrtes, gestoßnes und durch ein Haarsieb gesiebtes Schwarzbrot (oder statt dessen 4 Loth geriebene Chocolade) dazu gethan. Dann backe sie wie 628.

### 632) Aepfel en Surtout.

Hierzu nimmt man Pepins, sticht mit dem Ausstecher das Kernhaus heraus, schält und bestreut sie mit Zucker und Zimmt und füllt sie mit Eingemachtem. Dann macht man einen Butterteig (561), sticht mittelst eines Ausstechers runde Boden, wie ein Thaler groß, aus, schneidet mit dem Backrade schmale Streifen davon, setzt die gefüllten Aepfel auf die Boden und umwickelt sie ganz mit den Streifen oder legt diese über's Kreuz darum, so daß die Aepfel ganz vom Teige bedeckt sind, bestreicht sie mit Ei, backt sie im heißen Ofen, bestreut sie mit Zucker und läßt sie im Ofen glaciren.

### 633) Sandkollatschen.

Man nimmt dazu $\frac{3}{4}$ Pf. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. ausgewaschene Butter, $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, abgeriebene Citronenschaale, die Dotter von 6 hartgekochten Eiern und ein rohes Ei, wirkt dies zu einem Teige zusammen, macht Kugeln wie ein halbes Ei groß davon und backt sie bei mittler Hitze.

### 634) Dergleichen mit Mandeln.

Ein gutes halbes Pf. Butter wird mit 10 Eidottern zu Schaum gerührt; dann rühre es mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 12 Loth mit Ei fein gestoßnen Mandeln eine

Viertelstunde, thue etwas fein gestoßnen Zimmt, Nelken, Muskate, abgeriebene Citronenschaale, Citronat, ⅛ Pf. Korinthen und ½ Pf. Mehl dazu und rühre das zu Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern darunter, lege kleine Häufchen von dieser Masse auf Papier, streue in Streifen geschnittene Mandeln darauf und backe sie in einer Viertelstunde gar.

### 635) Karlsbader Kollatschen.

Man rühre ½ Pf. Butter mit 2 Eiern und 6 Dottern zu Schaum, thue 10 Loth Zucker, fein gestoßne Muskatenblüthen und abgeriebene Citronenschaale dazu, rühre es mit einem Anrichtelöffel voll dicker Hefe und halb so viel süßem Rahm nebst 1 Pf. Mehl tüchtig durch einander, bringe kleine Häufchen dieser Masse auf mit Butter bestrichenes Papier, drücke sie ein wenig breit, lege in Streifen geschnittene, mit Zucker und Korinthen untermengte Mandeln darauf, lasse sie im Warmen aufgehen und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

### 636) Mandelkollatschen.

Zwölf Loth Butter rührt man mit 2 Eiern und 8 Dottern zu Schaum, thut ½ Pf. Zucker, abgeriebene Citronenschaale und ¾ Pf. mit Eiern fein gestoßene Mandeln dazu, legt von der Masse Häufchen auf große Oblaten, bestreut sie mit fein gehackten Mandeln und Korinthen und backt sie bei mittler Hitze.

### 637) Englischer Zwieback.

Man rührt ½ Pf. Butter mit 8 Eidottern zu Schaum und ½ Pf. Zucker mit darunter, thut etwas gestoßene Orangenblüthen, ein wenig Anis, Zimmt, Nelken, Muskatennuß, abgeriebene Citronenschaale, ¼ Pf. in Streifen geschnittene Mandeln, ¼ Pf. Korinthen, ⅛ Pf. klein geschnittenen Citronat, ½ Pf.

Mehl und zuletzt einen steifen Schnee von 6 Eiern dazu und backt diese Masse in einer Hand breiten, papiernen, mit Butter ausgestrichenen Kapsel. Nach dem Kaltwerden schneidet man schwache Finger breite Streifen davon, legt sie auf ein reines Blech und röstet sie auf beiden Seiten im heißen Ofen hellbraun.

### 638) Zuckerzwieback.

Rühre 1 Pf. Zucker $\frac{3}{4}$ Stunden lang mit 12 Eidottern, thue abgeriebene Citronenschaale, etwas gestoßenen Anis, Zimmt, Nelken und Muskatennuß, $\frac{1}{4}$ Pf. fein geschnittenen Citronat, $\frac{1}{4}$ Pf. in Streifen geschnittene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pf. Mehl und das zu Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern dazu und verfahre nun mit dieser Masse ganz so, wie 637 besagt.

Man kann aber auch den Zucker mit den ganzen Eiern, wie zum Biscuit, warm, dann wieder kalt schlagen und die Ingredienzien dazu thun.

### 639) Ulmer Butterbrot.

Schneide $1\frac{1}{4}$ Pf. ungeschälte Mandeln recht fein, thue $\frac{3}{4}$ Pf. gestoßnen Zucker und das Weiße von 4 bis 5 Eiern dazu, rühre alles gut durch einander, streiche diese Masse einen schwachen Pfeifenstiel stark recht glatt auf große Oblaten und laß sie bei ganz schwacher Hitze eine gute halbe Stunde backen; dann streiche einen guten Messerrücken dick Zuckerguß, welcher von $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker mit Eidottern eine gute Viertelstunde gerührt ist, darauf, schneide 2 Finger breite Stückchen davon und laß sie im Ofen abtrocknen.

### 640) Mandelmuscheln.

Man schneidet 1 Pf. geschälte Mandeln recht fein, thut sie mit $\frac{3}{4}$ Pf. fein gestoßenem Zucker in eine unverzinnte Casserolle, röstet sie auf gelindem Kohlenfeuer, unter beständigem Umrühren, hellbraun

und gibt in kleine, flache, muschelartige, zuvor in kaltes Wasser gelegte Förmchen (in jedes) 2 Löffel voll Masse und drückt sie mit einer darauf passenden Form fest zusammen; wobei man aber geschwind zu Werke gehen muß, weil der Zucker kandirt und man ihn daher einigemal wieder heiß zu machen hat, ehe die Masse völlig verwendet ist.

### 641) Mandelkränze.

¾ Pf. in Streifen und ¼ Pf. recht fein geschnittene Mandeln, ½ Pf. Zucker und das Weiße von 3 bis 4 Eiern wird durch einander gemengt. Dann stich mit einem Ausstecher aus großen Oblaten runde Boden, etwas größer, als ein Speciesthaler, lege einen Ringel von der Mandelmasse darauf, backe sie in einem nicht zu heißen Ofen und stich aus der Mitte die leere Oblate (etwa von der Größe eines Zweigroschenstücks) heraus.

### 642) Dergleichen mit Chocolade.

Man nimmt dazu ¾ Pf. in Streifen geschnittene Mandeln, ½ Pf. Zucker und ¼ Pf. geriebene Chocolade, auch das Weiße von 3 — 4 Eiern und verfährt damit nach 641.

### 643) Mandelberge.

Von derselben Masse, wie 641, werden kleine Häufchen auf große Oblaten gelegt und langsam gebacken; sodann bricht man die Oblate rund herum ab. — Man kann auch geriebene Chocolade darunter thun.

### 644) Chocoladensterne.

Von 1 Pf. Zucker, ½ Pf. fein geriebener Chocolade und dem Weißen von 3 Eiern mache einen Teig, der sich, ohne an der Backtafel hängen zu bleiben, ausrollen läßt. Hast du dies 3 Messerrücken

dick gethan, so stich ihn mit einem kleinen Sterne aus, lege die Figürchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe sie bei schwacher Hitze in einem Ofen.

(Man lege erst, wie auch bei'm Citronensterne, eine Probe davon in den Ofen, denn man trifft nicht immer die gehörige Hitze, die sie verlangen; sie müssen gerade in die Höhe steigen, an den Seiten keine Blasen bekommen und wenn sie aus einander fließen, so ist der Ofen bestimmt zu heiß; auch müssen sie, so wie sie ausgestochen sind, in den Ofen, weil sie geschwind trocknen, wodurch das Aufsteigen verhindert wird.)

645) Citronensterne.

Auf $1\frac{1}{2}$ Pf. feinen Zucker reibe das Gelbe von 3 Citronen ab, schütte ihn, gestoßen und gesiebt, auf die Backtafel, gieß das Weiße von 2 — 3 Eiern, nebst einigen Tropfen Citronensaft darunter, mache davon einen Teig, wie 644, stich mit einem Ausstecher Sterne daraus und backe sie wie die Chocoladensterne. Im Betreff des Eiweißes muß man, besonders im Sommer, wo die Eier mehr dergleichen liefern, als im Winter, sehr behutsam sein, indem etwas zu viel bei dieser Art von Backwerk leicht nachtheilig wird. Man muß diese Sterne heiß vom Bleche abnehmen und kann sie auch ohne Citronen machen, dann aber roth und grün färben und ihnen durch Zimmt-, Nelken- oder sonst gutes Oel einen angenehmen Geschmack geben.

646) Kleine Biscuits.

Man schlägt mit einem Schneebesen in einem neuen Topfe 6 Eier mit 8 Loth gesiebtem Zucker auf schwachem Kohlenfeuer lauwarm und läßt's unter fortdauerndem Schlagen kalt werden, fügt $\frac{1}{4}$ Pf. feines Mehl dazu, setzt mit einem dazu gehörigen Trich-

ter kleine Biscuitsfiguren auf einen halben Bogen Papier, besiebt sie mit Zucker, läßt sie einige Minuten stehen, backt sie im nicht zu heißen Ofen und schneidet sie sofort vom Papier ab.

### 647) Anisbrot.

Schlag mit dem Schneebesen in einem Topfe 6 Eier und 10 Loth Zucker auf schwachem Kohlenfeuer lauwarm und laß es, beständig schlagend, wieder kalt werden, thue etwas Anis und $\frac{1}{4}$ Pf. feines Mehl dazu und diese Masse in eine 4 Finger breite papierne Kapsel, laß sie in einem nicht zu heißen Ofen backen, dann kalt werden und schneide Finger breite Streifen davon, welche im heißen Ofen auf einem Bleche auf beiden Seiten geröstet werden. — Man kann auch etwas Citronenschaale, Citronat und gestoßenes Gewürz dazu nehmen.

### 648) Meringues oder Meringel.

Von 6 Eiweißen schlage einen steifen Schnee, thue 10 Loth Zucker dazu, bringe von dieser Masse Häufchen, wie ein halbes Ei, auf halbe Bogen Papier, besiebe sie mit Zucker, backe sie auf einem in den Ofen passenden Stücke Bret bei schwacher Hitze hellbraun, nimm sie dann vom Papier ab und mit einem Theelöffel das noch Weiche von unten heraus, so daß nur eine Hülse bleibt und laß sie in einem verschlagenen Ofen oder in einer Trocknenstube trocknen. Hierauf schlage mit einem Besen 1 Nösel süßen Rahm, bis er ganz steif ist und schütte etwas recht fein gestoßene Vanille und Zucker dazu. Kurz vor dem Anrichten fülle die Meringues damit und setze sie zwei und zwei zusammen. — Auch setzt man mittelst eines in kaltes Wasser getauchten runden Ausstechers hohe Häufchen in Form kleiner Becher auf Papier, läßt sie eine Nacht in einem verschlagenen

Ofen stehen, höhlt sie aus und füllt sie mit Rahmschnee.

649) Spanischer Wind.

Von der eben beschriebenen Masse setzt man mit 2 Löffeln lange Häufchen auf Papier, besiebt sie mit Zucker und backt sie auf einem Bleche bei sehr schwacher Hitze. Sie müssen im Ofen eine gute Stunde und wenn es sein kann, noch länger darin stehen und daraus sogleich verbraucht werden.

Den Meringues und dem spanischen Winde kann man mit abgeriebener Citronen- oder Orangenschaale, so wie mit kandirten fein gestoßenen Orangenblüthen noch einen angenehmern Geschmack geben.

650) Mandeln en Roquelaure.

Hat man das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen, so thut man $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und $\frac{1}{4}$ Pf. große, geschälte und hellgelb geröstete Mandeln dazu, setzt mit einem Theelöffel kleine Häufchen, in jedem 1 Mandel, auf Papier, besiebt sie mit Zukker und backt sie bei schwacher Hitze.

651) Makronen.

1 Pf. geschälte und wieder gut abgetrocknete Mandeln reibe man im Reibesteine so fein, als möglich, mische $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker dazu und rühre ihn mit einem steifen Schnee von 4 — 5 frischen Eiern darunter. Alsdann lege kleine Häufchen davon auf Papier, besiebe sie mit Zucker und backe sie im heißen Ofen. — Auch kann man etwas fein geschnittenen Citronat, Citronenschaale und Zimmt unter die Masse thun.

652) Chocoladenzellchen.

Gute Chocolade läßt man an einem warmen Orte weich werden, formirt davon mit der Hand kleine Kugeln, einer Haselnuß groß, legt sie auf ein

Blatt Papier, zieht es auf ein im Ofen heiß gemachtes Blech, hebt dies von einer Seite mehreremale in die Höhe und läßt es wieder fallen, so daß die Zellchen dadurch aus einander fließen und bestreut sie sogleich mit Streuzucker.

### 653) Geröstete Mandeln.

Man setzt in einem unverzinnten flachen Kessel 1¼ Pf. Zucker mit einem guten halben Nösel Wasser auf Kohlenfeuer, läßt ihn kochen und schäumt ihn. Wenn er anfängt, dick zu werden, so taucht man ein Hölzchen hinein und sogleich wieder in kaltes Wasser; springt der Zucker ab, wenn man darauf beißt, so thut man 1 Pf. ausgelesene große, mit einem Tuche abgeriebene Mandeln dazu, läßt sie einigemal durchkochen, bis sie anfangen zu knacken und nimmt sie dann vom Feuer ab. Unter beständigem Umrühren läßt man sie trocken werden, schüttet sie auf Papier und lies't sie in ein anderes Geschirr. Den auf dem Papiere befindlichen klaren Zucker gibt man wieder in den Kessel; wenn er mit etwas Wasser wiederum dick gekocht ist, nimmt man ihn vom Feuer ab, thut diese Mandeln dazu und rührt und schüttelt sie, damit allenthalben Zucker daran hängen bleibe. Eben so verfährt man zum drittenmale damit, wo man ein wenig Tournesol in einem Tassenköpfchen voll Wasser ausziehen läßt und thut dann, so wie der Zucker anfängt, an den Mandeln zu trocknen, etwas gestoßenen Zimmt dazu.

### 654) Kastanien mit Caramel.

Mache 2 kleine Einschnitte in die Kastanien, lege sie auf Salz, decke sie damit zu und laß sie im heißen Ofen gar werden, sieh aber fleißig darnach, daß sie nicht zu weich werden und bei'm Schälen aus einander fallen. Sodann koche ½ Pf. Zucker zu Ca=

ramel, laß ihn etwas abkühlen und halte die Kastanien an hölzernen Spießchen einzeln in den warmen Zucker und laß sie, unter immerwährendem Drehen und Wenden, damit er wie ein Messerrücken dick daran hängen bleibt, kalt werden; oder wende sie, so wie sie aus dem Zucker kommen, in feingeriebener Chocolade oder in weißem Streuzucker um und gib sie sofort zur Tafel. — Man kann auch die Kastanien in Zucker mit etwas recht fein gehackten Mandeln, so daß der Zucker kandirt, einkochen und dann in gestoßenem Zucker oder gestoßener Chocolade umwenden.

---

## Zweites Kapitel.

### Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

### Vorwort.

Mehlspeisen backt man, damit sie nicht zu braun werden, langsam entweder in einem von Wasserteige aufgesetzten oder blechernen Rande oder in einer Form oder Casserolle.

Den Wasserteigrand betreffend, so wirkt man den Teig (1. B., 5. Kap., Vorw.) recht fest, rollt ein langes, gute 2 Finger breites Band davon aus, schneidet es egal, bestreicht die blecherne Schüssel da, wo der Rand hinkommen soll, mit Ei, drückt ihn auf die Schüssel fest an, kneipt ihn oben mit dem Finger und an der Seite mit dem Kneipeisen oder gibt ihm durch ausgestochene Figuren, welche man mit Ei an den Rand klebt, ein gefälliges Ansehn, läßt ihn im Ofen etwas abtrocknen und bestreicht ihn mit Ei. Will man ihn schön glänzend haben, so bestreiche man ihn bei'm Backen der Mehlspeisen von Zeit zu Zeit mit Fett.

Backt man die Mehlspeisen in einer blechernen Reifschüssel, so muß dieser Reif, nachdem er gut mit Butter ausgestrichen ist, mit einem dünn ausgerollten Bande von Butter- oder sonst mürbem Teige, mit feinen Einschnitten oder mit ausgestochenen Figuren von Teig oder mit dünn ausgerollten und schneckenartig zusammengedrehten Walzen, so weit die Mehlspeise kommt, so bunt als möglich ausgelegt werden. Ist sie gar, so löst man sie mit dem Messer vom Blechrande von der Seite los, setzt sie auf die Schüssel, zieht den Draht heraus, nimmt den Rand weg und gibt sie, gut mit Zucker bestreut, mit dem Bodenbleche zur Tafel.

Wenn man endlich die Mehlspeise in einer Form oder Casserolle backt, so kann sie zuvor gut mit Butter ausgestrichen, mit Ringeln von Fadennudeln oder mit mürbem Teige, wie eben beschrieben ist, ausgelegt werden; oder, wenn die Speise sich dazu eignet, so streicht man von derselben Masse eines Messerrückens dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt sie, sticht mit dem Pastetchenausstecher 6 — 8 halbe Monde davon aus und legt sie mit der einen Spitze in die Mitte in der Rundung auf die Mehlspeise oder belegt sie sonst bei'm Anrichten mit ausgestochenen Figuren oder mit eingemachten Früchten.

Puddingsmassen kocht man gewöhnlich in einer dazu geeigneten, mit einer Dilte und einem genau schließenden Deckel versehenen Form von Blech, die man gut mit Butter ausstreicht und etwas geriebene Semmel hinein streut. Ist die Masse sehr fein, so macht man die Form nicht völlig halb voll. Eine Masse für etwa 8 — 10 Personen macht man in einem Geschirre mit einem gut schließenden Deckel, in welchem eine Hand breit Wasser ist, oder auch blos im Dampfbade, in einer Stunde gar.

In Ermangelung solcher Formen bedient man sich einer Casserolle, die jedoch einen passenden Deckel haben muß oder eines flachen Geschirres, in welchem 2 — 3 Finger hoch kochendes Wasser ist und bringt es in einen heißen Ofen.

So kann man überhaupt die feinsten Mehlspeisenmassen mit dem glücklichsten Erfolge gar machen, die man dann mit Zucker bestreut und Sauce dazu gibt.

### 655) Pudding von Reismehl mit Krebsen.

Man bricht 40 — 46 gekochte Krebse aus, stößt die Krebsschaalen und macht mit ½ Pf. Butter nach 47 Krebsbutter. Ferner stößt man ¾ Pf. Reis, läßt ihn in 1 Maas kochenden Rahms unter beständigem Rühren steif ausquellen. Wenn er kalt ist, rührt man ihn, wenn es sein kann, in einem Reibestein, mit 14 Eidottern, der Hälfte von der Krebsbutter, einer guten Hand voll gestoßenen Zuckers und ein wenig geriebener Muskatennuß eine halbe Stunde gut durch einander. Alsdann zieht man das zu einem steifen Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern, nebst den fein gehackten Krebsschwänzen darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, macht sie gar, stülpt sie auf eine Schüssel und gibt die 94 beschriebene Sauce dazu. — Den Reis kann man auch, statt ihn zu stoßen, nach 658 steif ausquellen lassen.

### 656a) Krebspudding.

Sechzig gekochte Krebse breche man aus, stoße die Schaalen und schwitze jene in einem guten ½ Pf. Butter unter öfterm Umrühren, bis die Butter anfängt zu steigen. Dann rühre man einen guten Löffel voll Mehl darunter, fülle 1½ Maas süßen Rahm darauf, lasse es einmal aufkochen und streiche es durch's Haarsieb. Wenn es kalt ist, so thue für 1 Gr.

geschälte, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln (oder statt deren etwas in Milch weich gekochten Reis), das Brustfleisch von einem gebratenen Kapaun — recht fein gehackt — nebst den Krebsschwänzen, ½ Pf. gestoßenen Zucker und Muskatennuß dazu, rühre es mit 6 Eiern und 14 Dottern gut durch einander, fülle diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse sie auf kochendem Wasser in einer guten Stunde gar werden, stürze sie auf eine Schüssel und gib die Krebssauce 94 dazu.

### 656 b) Hechtpudding.

Man rührt ½ Pf. Butter mit 6 — 8 Eidottern zu Schaum, thut 2 Hände voll in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, ein wenig gestoßenen Pfeffer, Salz, ein gutes Pfund abgekochten, von aller Haut und Gräten gereinigten Hecht und das zu Schnee geschlagene Eiweiß (jedoch nicht gänzlich) dazu und laß es in einer mit Butter ausgestrichenen Form auf Wasser im Ofen gar werden. Eine pikante Sauce gehört dazu.

### 657) Pudding von Reismehl mit Kirschsauce.

Stoße ¾ Pf. Reis, siebe ihn durch's Haarsieb und laß ihn in 1 Maas kochenden Rahms unter beständigem Rühren steif ausquellen. Wenn er kalt ist, so rühre ½ Pf. Butter zu Schaum mit 14 Eidottern und ½ Pf. gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist; rühre es mit dem ausgequellten Reismehle gut durch einander und zuletzt das zu einem steifen Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern noch dazu. In der Form wird die Masse auf die im Vorworte beschriebene Art in 1½ Stunden gar gemacht, dann angerichtet und mit der Kirschsauce übergossen.

Man kann diesen Pudding durch gestoßnen Zimmt, Orangenblüthen und Citronat noch ungemein verbessern.

### 658) Pudding von Reis.

Da die Milch auf dem Reise bei'm Kochen sehr leicht gerinnt, welches natürlich der Mehlspeise sehr schadet, so kann man solches auf folgende Art verhindern: Man wasche den Reis mehreremale mit weichem heißen Wasser ab, lasse ihn einigemal damit aufkochen, gieße das Wasser ab und gebe kochende Milch oder Rahm darauf. Auf ¾ Pf. Reis gießt man 1 Maas Milch und läßt ihn auf schwachem Feuer oder auf heißer Asche, noch besser aber im obern Theile des Bratofens zugedeckt steif ausquellen. Wenn er kalt ist, rührt man ihn mit ¼ Pf. zerlassener Butter, ½ Pf. Zucker, 12 Eidottern und abgeriebener Citronenschaale in einem Reibesteine gut durch einander und das zu einem steifen Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern darunter, macht ihn in 1 Stunde gar und gibt eine Weinsauce dazu. — Auch kann man etwas große und kleine Rosinen, Citronat und fein gehackte, im Ofen geröstete Mandeln unter den Pudding thun.

### 659) Englischer Pudding mit Weinschaum.

Für 2 Groschen geschälte, in Scheiben geschnittene und in 1 Maas süßen Rahm oder Milch geweichte Semmeln rührt man mit ¼ Pf. Butter und einer kleinen Hand voll Mehl (noch besser 4 — 6 Loth Reismehl), so daß es recht steif ist, auf dem Feuer ab. Wenn es kalt ist, so wird's in einem Reibesteine mit 14 Eidottern, ½ Pf. gestoßnen Zukker, abgeriebener Citronenschaale und etwas Zimmt ½ Stunde durch einander gerührt; dann thut man ½ Pf. Rosinen und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu und wenn der Pudding

in beinahe 2 Stunden gar gemacht worden, gibt man Weinschaum (861) darüber.

660) Kirschpudding.

Zwölf Loth Butter rührt man mit 14 Eidottern und ½ Pf. Zucker zu Schaum, thut für 2 Gr. Semmeln, so geschält, in Milch geweicht und wieder ausgedrückt worden, abgeriebene Citronenschaale und gestoßnen Zimmt dazu, rührt alles gut durch einander, fügt 60 — 80 ausgekernte Kirschen und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu, macht's in 1¼ Stunde gar und gibt eine Kirschsauce (99), unter welche man etwas ausgekernte und weichgekochte Kirschen mischen kann, darüber. — Man kann auch geschälte Zwetschen oder sonst jede beliebige Frucht statt der Kirschen nehmen. Bei klein geschnittenen Aepfeln pflegt man wohl noch etwas Rosinen und Korinthen, auch in Streifen geschnittene und geröstete Mandeln dazu zu thun und gibt dann eine Weinsauce (98) darüber. Bei Erd- oder Johannisbeeren kocht man von derselben Frucht mit Wein, Zucker und Zimmt zur Sauce.

661) Pudding marbré.

Für 1 Gr. geschälte und in Scheiben geschnittene Semmeln läßt man in 1 Maas süßen Rahms weichen, thut ¼ Pf. Butter dazu, setzt alles auf's Feuer und wenn es kocht, rührt man so viel feines Mehl darunter, daß es ein steifer Teig wird. Ist er kalt, so rührt man ihn im Reibesteine mit 14 bis 16 Eidottern, ½ Pf. Zucker und abgeriebener Citronenschaale eine kleine halbe Stunde, zieht dann den Eiweißschnee von 8 Eiern darunter, färbt 2 Theile von dieser Masse roth und braun, thut die Massen abwechselnd, zwischen jede ein Stück Oblate oder Omelette gelegt, in eine Form, macht sie bei schwa-

cher Hitze in 1¼ Stunde gar und gibt eine Weinsauce dazu.

662) Pudding mit Chocolade.

Man läßt 8 — 10 Zwieback in 1 Maas Rahm weichen, thut ¼ Pf. Butter und 10 — 12 Loth geriebene Chocolade dazu und rührt es auf dem Feuer mit so viel Mehl, daß es ein steifer Teig wird, ab. Kalt geworden wird er mit 14 Eidottern, ½ Pf. gestoßnem Zucker und Zimmt gut gerührt und der Schnee von 8 Eiern darunter gethan. So wird der Pudding auf Wasser in 1 Stunde gar gemacht. Zur Sauce läßt man 1 Maas Rahm oder Milch mit ¼ Pf. geriebener Chocolade, ¼ Pf. Zucker und etwas Zimmt kochen und legirt sie mit 4 — 5 Eidottern.

663) Mehlpudding.

Eben der Masse, wie 661 wird mit abgeriebener Citronenschaale oder gestoßenen Orangenblüthen und Zimmt, auch wohl Citronat, großen und kleinen Rosinen ein besserer Geschmack gegeben. Uebrigens wird damit verfahren, wie bisher gelehrt worden und Wein-, Kirsch- oder Vanillesauce dazu gegeben.

664) Nudelpudding.

Man nimmt dazu die 706 beschriebene Masse und gibt die Vanillensauce 96 dazu.

665) Kartoffelpudding.

Zu diesem Pudding, dessen Masse 694 beschrieben ist, gibt man eine Hagenbuttensauce.

666) Pudding von Sago.

Man wäscht ½ Pf. Sago mehreremale mit heißem Wasser ab und läßt ihn einigemal damit aufkochen, wenn er aber auf dem Haarsiebe abgelaufen ist, in 1 Maas süßen Rahm ausquellen, thut dann

$\frac{1}{4}$ Pf. Butter und 8 Eidotter dazu und rührt ihn auf dem Feuer ab. Wenn er kalt ist, so rühre man $\frac{1}{2}$ Nösel Rahm, 8 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, abgeriebene Citronenschaale, Citronat, $\frac{1}{4}$ Pf. Korinthen, gestoßnen Zimmt und den Schnee von 4 Eiern darunter. Man macht ihn auf Wasser, gleichfalls im Dampfbade (Einl. §. 13) in einer Stunde gar und gibt eine Rahm- oder Weinsauce dazu.

### 667) Pudding von Früchten oder Eingemachtem.

Acht bis 10 geschälte, in Scheiben geschnittene Pfennigsemmeln weicht man in guten $1\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm, drückt sie aus und legt sie schichtweise mit den Früchten — wie sie die Jahreszeit gibt oder im Winter mit Eingemachten -- etwas Zucker und frischer Butter in eine Form. Unter den Rahm, worin die Semmeln geweicht, welches noch gute $1\frac{1}{2}$ Nösel sein müssen, quirlt man 6 Eier und eben so viel Dotter, eine gute Hand voll gestoßnen Zucker, abgeriebene Citronenschaale und gestoßnen Zimmt, füllt es über die Semmeln und läßt's auf kochendem Wasser (s. Einl.) in 1 Stunde gar werden. Als Sauce kocht man von der Frucht, als: ausgekernte Kirschen, Erd- oder Himbeeren, geschälte Zwetschen ꝛc. in Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale; bei Aprikosen und Aepfeln, wo man etwas Rosinen beifügt, kann man eine Weinsauce geben.

### 668) Auflauf von Reis.

Auf $\frac{1}{2}$ Pf. nach 658 präparirten Reis gieße $1\frac{1}{4}$ Nösel kochenden Rahm oder Milch, thue eine Schote Vanille dazu und laß ihn, wie 658 angegeben, steif ausquellen, streiche ihn auch heiß durch's Haarsieb. Nun reibe das Gelbe einer Citrone auf $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker ab, stoße und siebe ihn; rühre dann $\frac{1}{2}$ Pf. Butter zu Schaum, thue nach und nach 14

bis 16 Eidottern und bei jeder einen kleinen Löffel voll Zucker dazu; rühre es damit ½ Stunde gut durch einander und den Reis mit dem Schnee von 10 Eiern darunter. Man backt diesen Auflauf in einer blechernen Schüssel mit dem Rande von Wasserteig (s. Vorw.) bei gelinder Hitze in nicht völlig ¾ Stunden gar.

Wer den Reis nicht durchstreichen will, rühre ihn recht fein in einem Reibesteine, gebe etwas weniger Butter dazu und rühre ihn mit den Eidottern und dem Zucker eine gute Viertelstunde.

### 669) Auflauf von Reismehl.

Man stößt ein gutes halbes Pf. Reis, siebt ihn und läßt ihn in 1 Maas kochendem Rahm steif ausquellen. Ist er kalt geworden, so rührt man ½ Pf. Butter mit 14 — 16 Eidottern zu Schaum und ½ Pf. gestoßnen Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone und wenn es sein kann, einer Orange abgerieben ist, mit dem Reise gut durch einander und den Schnee von 9 — 10 Eiern darunter. Man backt diesen Auflauf, wie den vorigen.

Auf eben diese Art kann man den Auflauf mit Krebsbutter machen; dann läßt man Citrone und Orange weg.

### 670) Auflauf von Schinken.

Weiche 12 Pfennigsemmeln in 1 Maas süßen Rahm; setze es dann mit 12 Loth Butter auf's Feuer; wenn es kocht, thue eine Hand voll feines Mehl dazu, rühre es zu einem steifen Crême ab und laß es kalt werden. Dann rühre es in einem Reibesteine mit 14 — 16 Eidottern gut durch einander, thue 1 Pf. abgekochten ganz fein gehackten Schinken und den Schnee von 10 Eiern dazu und backe es, wie 668 lehrt. — Man kann auch eine Hand

voll geriebenen Parmesankäse dazu thun; dann nimmt man einige Eier mehr, oder etwas Semmel weniger.

671) Auflauf von Parmesankäse.

½ Pfd. Mehl, 1½ Nösel süßen Rahm und 12 Loth Butter rühre zu einem steifen Crême auf dem Feuer ab und laß es kalt werden. Dann rühre es mit 16 bis 18 Eidottern eine Viertelstunde gut durch einander und langsam ½ Pfd. geriebenen Parmesankäse, ein wenig Muskate und den Schnee von 10 Eiern darunter. Backe den Auflauf wie 668.

672) Auflauf von Krebsen.

Man wirft 1 Schock Krebse, nach abgeschnittenen Beinen, in kochendes Wasser, bereitet von den Schaalen mit ½ Pfd. Butter Krebsbutter und von den Beinen mit 2 Maas Milch und 10 Eiern Matten (47). Dann rührt man diese mit 4 Loth Reismehl oder 6 Loth feinem Weizenmehl und 3 bis 4 Eiern auf dem Feuer ab. Wenn diese Masse kalt ist, so rührt man sie in einem Reibesteine mit der Krebsbutter, ½ Pfd. gestoßenem Zucker, Citronenschaale, Zimmt, Muskate und 14 bis 16 Eidottern ½ Stunde, thut das gehackte Krebsfleisch, nebst einem steifen Schnee von 8 bis 10 Eiern dazu und bäckt es in ¾ Stunden gar.

673) Auflauf von Kastanien.

12 Loth geschälte Mandeln reibe man mit einigen Eiern in einem Reibesteine recht fein, thue 1 Pfd. im Ofen auf Salz weich gemachte geschälte und ebenfalls mit Eiern fein geriebene Kastanien, ½ Pfd. Zukker, ¼ Pfd. zerlassene Butter und Citronenschaale dazu und rühre es mit 14 bis 16 Eidottern ½ Stunde; zuletzt ziehe man den Schnee von 8 bis 10 Eiern darunter und backe es wie 668.

Ein andermal nimmt man etwas weniger Kastanien, oder läßt die Mandeln weg und zieht dafür 10 Loth geriebene Chocolade darunter.

### 674) Citronenauflauf.

Auf 8 bis 10 Personen rührt man ½ Pfd. Mehl, 1 Nösel Rahm und ¼ Pfd. frische Butter auf dem Feuer zu einem steifen Crême ab und läßt ihn kalt werden. Alsdann rührt man ihn mit 12 Eidottern und ½ Pfd. gesiebtem Zucker, worauf das Gelbe von 3 Citronen abgerieben ist, eine gute halbe Stunde, zieht den Schnee von 6 bis 8 Eiern darunter und bäckt den Auflauf in einer guten halben Stunde bei gelinder Hitze gar. — Statt der Citrone kann man auch Orangen nehmen. — Eben so kann man auch eine Citrone weniger und 4 bis 6 Eidottern mehr nehmen und zuletzt 6 bis 8 gestoßene Zwieback oder Biscuit oder Macronen mit einem Schnee von 10 Eiern darunter ziehn.

### 675a) Chocoladenauflauf.

Man rührt auf 8 bis 10 Personen ½ Pfund Mehl und 1 Nösel süßen Rahm zu einem steifen Crême auf dem Feuer ab, läßt ihn kalt werden, rührt 12 Loth Butter mit 12 bis 14 Eidottern zu Schaum und thut 12 Loth fein gestoßenen Zucker, 12 Loth geriebene Chocolade und etwas gestoßenen Zimmt dazu. Dies rührt man mit dem Crême gut durch einander, zieht einen Schnee von 8 bis 10 Eiern darunter und bäckt die Masse bei gelinder Hitze in ¾ Stunden gar.

### 675b) Auflauf von Geflügel.

Man nimmt das Brustfleisch von einem Kapaune, oder nach Verhältniß Hühnerbrustfleisch und schwitzt es, klein geschnitten, mit ¼ Pfd. Butter und

ein wenig fetter Bouillon weich, thut dann 3 bis 4 Eier, 2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln dazu und rührt es auf dem Feuer ab, schneidet es mit dem Wiegemesser recht fein und stößt es im Mörser mit 6 bis 8 Eidottern, 1 guten Tassenköpfchen voll sauern Rahm, eben so viel Bechamelle, streicht alles kräftig durch ein Drahtsieb, rührt das zu Schnee geschlagene Eiweiß, nebst ein wenig Salz und Muskate darunter und bäckt diese Masse in einer blechernen Randschüssel bei schwachem Feuer in einer halben Stunde gar.

Ein andermal kann man etwas Parmesankäse mit dazu und einige Eier mehr nehmen.

Bei wildem Geflügel kann man statt des Rahms Bechamelle oder gute braune Coulis verwenden; so wie man dazu auch übrig gebliebenes Geflügel mit brauchen kann.

### 675 c) Auflauf von saurem Rahm.

Ein gutes Nösel dicken sauern Rahm quirlt man recht schaumig und rührt dann 6 bis 8 Eidottern, 4 bis 5 Loth zerlassene Butter, 8 bis 10 Loth geriebenen Parmesankäse, so wie das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter und bäckt's in einer Randschüssel in einer halben Stunde gar.

Auf eine andere Art.

Wenn man den Rahm mit den Eiern und der Butter gequirlt hat, so thut man 6 bis 7 Loth im Ofen getrocknetes, gestoßenes und durch ein grobes Sieb gesiebtes Biscuit, Macronen oder ähnliche Bäckereien, nebst 4 bis 6 Loth Zucker, Citronenschaale und zuletzt den Schnee von den Eiern dazu.

Ferner:

kann man 2 Eßlöffel voll Mehl mit einem Tassenköpfchen voll sauern Rahms glatt und auf dem Feuer

abrühren, die Butter hinzufügen, mit den Eidottern nicht völlig so viel Rahm, als unter b angegeben ist, ingleichen ¼ Pfd. Zucker und Citronenschaale, so wie den Schnee zuletzt darunter ziehen.

### 676) Auflauf von Kartoffeln.

Gekochte, kalt gewordene und geschälte Kartoffeln reibe auf dem Reibeisen. Zu 1 Pfd. thue ein gutes halbes Pfund gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben ist und rühre es mit 18 bis 20 Eidottern eine gute halbe Stunde. Hierauf ziehe den Schnee von 10 Eiern darunter, fülle die Masse in eine mit mürbem Teige ausgelegte Reifform (s. Vorw.) und backe sie bei schwacher Hitze in ¾ Stunden gar. Nun setze sie auf eine Schüssel, streue Zucker darauf, nimm den blechernen Reif davon und gib sie sogleich zur Tafel.

### 677) Kartoffelauflauf mit Mandeln.

Nimm ½ Pfd. Kartoffeln nebst ½ Pfd. gestoßenen Mandeln, Zucker, Zimmt und Citronenschaale und verfahre damit nach 676.

### 678) Auflauf von Semmeln.

14 bis 16 in Scheiben geschnittene, im Ofen geröstete, gestoßene und durch's Haarsieb gesiebte Semmeln lasse man in süßem Rahm, so daß es eine steife Masse wird, ausquellen und rühre, wenn sie kalt geworden, ½ Pfd. Butter zu Schaum mit 16 bis 18 Eidottern, ½ Pfd. gestoßenem Zucker, abgeriebener Citronenschaale, etwas gestoßenem Zimmt und ¼ Pfd. fein gestoßenen Mandeln; rühre die Semmelmasse, so wie einen steifen Schnee von 12 Eiern darunter und backe sie in einer Randschüssel bei mittler Hitze in ¾ Stunden gar.

Man kann auch etwas weniger Semmeln nehmen und dafür zuletzt etwas geriebene Chocolade, oder etwas gestoßenen Zwieback, Biscuit oder Macronen mit dazu verwenden.

### 679) Florentiner Kuchen.

Wenn man diese Speise machen will, so quirle man Abends vorher 6 bis 8 Eier unter 3 Maas einen Tag alte Milch, drücke den Saft einer halben Citrone hinein und lasse es auf dem Feuer zusammenlaufen (gleichsam Käse werden). Es muß einigemal langsam aufkochen; dann gießt man es auf's Haarsieb. Nun rühre ½ Pfd. Butter mit 12 bis 16 Eidottern zu Schaum, mische ½ Pfd. gestoßenen Zukker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, nebst den Matten oder Käse dazu und rühre es, wenn es sein kann, in einem Reibesteine ¼ Stunde, außerdem aber etwas länger, gut durch einander, thue ¼ Pfd. Korinthen, ⅛ Pfd. klein geschnittenen Citronat und den steifen Schnee von 8 bis 10 Eiern dazu. Sodann fülle die Masse in eine Reifform, streue etwas fein gehackte Mandeln darauf und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen in ¾ Stunden gar. Auch kann man etwas gestoßene Mandeln dazu nehmen; dann nimmt man aber etwas Matten oder Käse weniger.

### 680) Mehlspeisen von Krebsen.

Die eben beschriebenen Matten werden mit ½ Pfd. Krebsbutter, ½ Pfd. Zucker und 12 bis 14 Eidottern gut durch einander gerührt und zuletzt wird der Schnee von 9 bis 10 Eiern, nebst dem fein gehackten Krebsfleische darunter gezogen und auf die 679 angegebene Art gebacken.

Will man diese zwei Mehlspeisen (679 und 680) in Formen oder Casserollen backen, so rühre man die

Matten mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem und durch's Haarsieb gesiebten Reis oder eben so viel Mehl auf dem Feuer ab, streiche ein wenig Masse auf dünne Omeletten, wickele sie zusammen, schneide Finger lange Stückchen davon und lege eine mit Butter bestrichene Form damit aus.

Damit diese Mehlspeisen auf der Tafel nicht zu sehr zusammen fallen, so setze man die Form, wenn die Speise ziemlich gar ist, in ein Geschirr, worin einer Hand breit kochendes Wasser sich befindet und lasse sie damit noch eine gute Viertelstunde im Ofen stehen.

681) Krebsstrudel.

Von den Beinen von $1\frac{1}{2}$ Schock Krebsen mache man mit 4 Eiern und 2 Maas Milch Krebsmatten, thue sie in eine Casserolle und ziemlich $\frac{1}{2}$ Pfd. von den Schaalen gemachte Krebsbutter, nebst 4 bis 5 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und eine gute Hand voll geriebene Semmel dazu und rühre es auf dem Feuer ab; dann rühre man noch einige Eier nebst ein wenig Muskate darunter und überstreiche mit dieser Masse 3 bis 4 Omeletten, wickele sie zusammen, schneide Stückchen davon und lege sie nebst den abgeputzten und klein geschnittenen Krebsschwänzen in einen von Wasserteig aufgesetzten Rand. Unter die noch übrige Masse rühre man 10 Eier, 10 bis 12 Loth gestoßenen Zucker und $1\frac{1}{2}$ Nösel süßen Rahm, fülle diesen Guß über die Omeletten und backe sie im Ofen bei mittler Hitze in einer guten halben Stunde gar. — Auch kann man die größten Krebsscheeren, da, wo das Fleisch von den Schaalen befreit ist, darauf stecken.

682) Crêmestrudel.

Man rührt 4 Loth feines Mehl mit 4 Eiern und eben so viel Dottern glatt, gibt ein gutes halbes Nösel süßen Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, worauf das

Gelbe einer Citrone abgerieben ist, wie ein Ei groß frische Butter und etwas gestoßenen Zimmt dazu, rührt dies auf dem Feuer zu einem Crême ab, läßt ihn kalt werden und rührt noch 3 bis 4 Eidottern darunter. Nun backe man 4 bis 5 Stück ganz dünne Eierkuchen, lege sie auf ein Blatt Papier, überstreiche sie mit dem Crême, lege einzeln etwas Eingemachtes darauf herum, rolle sie damit zusammen, schneide jeden in 3 bis 4 Stückchen, lege sie in einen Rand von Wasserteig (s. Vorw.) überfülle sie mit einem Gusse von nicht völlig 1 Maas süßen Rahms, 6 bis 8 Eiern, 6 Dottern, 2 Händen voll gestoßenen Zukker und Orangenblüthen, welches man alles gut durch einander quirlt und backe sie in ¾ Stunden bei schwacher Hitze gar.

Auch streicht man statt des Crêms eine Mandelmasse (621) auf die Eierkuchen.

### 683) Mehlspeise von Nudeln.

Ein Nösel Milch setze mit ¼ Pfd. Zucker und ¼ Pfd. Butter auf's Feuer. Wenn's kocht, so schütte unter beständigem Rühren so viel Mehl hinein, bis es ein ganz steifer Teig ist, der sich vom Casserollboden ablöst. Dann stoße nach und nach 4 Eier und 4 Dottern darunter, drücke diese Masse durch eine Spritze, worauf ein Stern oder eine Dilte ist, in recht rasch kochendes Wasser, laß die Figuren oder Nudeln einigemal aufkochen, lege sie in kaltes Wasser und hernach auf's Sieb zum Ablaufen, endlich aber in einen Wasserteigrand, überfülle sie mit einem Gusse von 682 und laß sie eben so backen.

Bei dieser Art von Mehlspeisen können sehr gute Veränderungen gemacht werden, z. B. man legt kleines Backwerk, Biscuit, Macronen u. dgl. mit etwas Eingemachtem oder nach Befinden mit Pfirsichen, Aprikosen, ausgekernten Kirschen zwischen die Nudeln

in die Randschüssel und überfüllt dies mit Gusse; oder man kocht Nocken in Milch, geschnittene Nudeln, Macheroni und Façon-Nudeln. Auch kocht man die erst beschriebene Masse ohne Zucker mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Krebsbutter und einer Hand voll geriebenen Parmesankäse, legt diese Nudeln, nebst etwas Krebsbutter und Krebsschwänzen in eine Randschüssel und thut unter den Guß statt des Zuckers geriebenen Parmesankäse. — Eben so kann man auch in Milch weich gekochte Macheroni oder wie Nudeln geschnittene Omeletten nehmen.

### 684) Sächsische Mehlspeise.

Zwölf Pfennigsemmeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und hellbraun geröstet. Dann schneide $\frac{1}{8}$ Pfd. Citronat in kleine Würfel und menge es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. klein gehacktem Ochsenmark, $\frac{1}{8}$ Pfd. Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfd. in Streifen geschnittenen und gerösteten Mandeln durch einander. Nun legt man eine Schicht geröstete Semmelscheiben auf den Boden der Randschüssel und gibt die Hälfte von den gemengten Ingredienzien und etwas frische Butter darauf; legt wieder Semmelscheiben und die noch übrigen Ingredienzien darauf; überfüllt es mit einem Gusse 682 und bäckt es bei mittler Hitze in $\frac{3}{4}$ Stunden gar.

### 685) Mehlspeise von Mandeln mit Ochsenmark.

Reibe in einem Reibesteine $\frac{3}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln mit etwas süßem Rahm recht fein, gieße $\frac{1}{4}$ Pfd. zerlassene Butter dazu, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, gestoßenen Zimmt, abgeriebene Citronenschaale und 16 Eidottern hinzu und rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde gut durch einander. Dann rühre langsam $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen, etwas Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gehacktes Ochsenmark und den Schnee von 10 Eiern darunter, thue die Masse in eine Randschüssel und backe sie langsam in

¾ Stunden gar. — Man bäckt diese Mehlspeise auch in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Papier ausgelegten Casserolle. Dann nimmt man aber etwas Schnee weniger.

686) Mehlspeise von Reis mit Aepfeln.

Man läßt ½ Pfd. Reis in Milch ausquellen und kalt werden. Sodann rührt man 12 Loth Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, thut 2 Hände voll gestoßenen Zucker, abgeriebene Citronenschaale und gestoßenen Zimmt dazu, rührt es in einem Reibesteine gut durch einander, zieht zuletzt den Schnee von 8 Eiern darunter, sticht von 8 bis 10 Borsdorfer Aepfeln oder Pepins das Kernhaus heraus, schält oder füllt sie mit Eingemachtem, oder man mischt gehackte Aepfel, Korinthen und Zucker durch einander und läßt sie im heißen Ofen mit ein wenig Butter halb weich werden. In den Rand von Wasserteig gibt man die Hälfte von der Masse, legt die Aepfel darauf, streicht die übrige Masse darüber und bäckt sie bei mittler Hitze in ¾ Stunden gar.

687) Gewöhnliche Mehlspeise von Reis.

Laß ¾ Pfd. Reis in Milch steif ausquellen und kalt werden; dann rühre 10 Eier darunter, thue 12 Loth fein gehacktes Rindermark, 12 Loth gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, abgeriebene Citronenschaale, ¼ Pfd. Korinthen, ⅛ Pfd. klein geschnittenen Citronat, ¼ Pfd. in Streifen geschnittene und ein wenig geröstete Mandeln dazu, bestreiche die Casserolle gut mit Butter, lege auf den Boden ein mit Butter bestrichenes Blatt Papier, schütte die Masse hinein und backe sie bei mittler Hitze in einer guten Stunde gar. Hierauf stülpe sie auf eine Schüssel, ziehe das Papier ab und bestreue sie stark mit Zucker und Zimmt. Man kann eine Rahm-, Wein- oder Kirschsauce dazu geben.

### 688) Eine feinere Reis=Mehlspeise.

Hat man $\frac{3}{4}$ Pfd. Reis, wie 687 sagt, behandelt, so rühre man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum mit 12 Eidottern und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, rühre es mit dem Reis gut durch einander, thue $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen und eben so viel Korinthen dazu, ziehe den Schnee von 9 Eiern darunter und backe diese Speise in einer blechernen Reifform gar. — Man kann auch geschälte, geschnittene, mit Zucker untermengte Aepfel, Apfelsinen, Aprikosen, Zwetschen rc. in die Mitte der Mehlspeise legen.

### 689) Mehlspeise von Reis auf verschiedene Art.

Ein halb Pfund Reis läßt man in 1 Maase Milch mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker steif ausquellen und kalt werden. Dann werden 9 Eier, abgeriebene Citronenschaale und etwas gestoßener Zimmt darunter gerührt. Hernach streiche man die Masse $1\frac{1}{2}$ Finger dick in eine mit Butter ausgestrichene blecherne Schüssel, lasse sie backen und schneide Stückchen davon auf eine Schüssel, welche mit Zucker und Zimmt bestreut werden. Man gibt eine Rahmsauce dazu. — Man kann auch die Stückchen in einen Wasserteigrand legen, sie mit einem Gusse (682) überfüllen und im Ofen backen lassen. — Man wendet die Stückchen auch in Ei und Semmel um, bäckt sie in heißer Backbutter, richtet sie an, überstreut sie mit Zucker und gibt eine Wein= oder Kirschsauce dazu.

### 690) Mehlspeise von Reis mit Omeletten.

Von dünnen Omeletten werden mit kleinen bunten Ausstechern Figuren ausgestochen und zu Auslegung einer mit Butter bestrichenen Casserolle verwendet. Da hinein thut man etwas von dem durch Ausquellen (658) präparirten Reise, darauf legt man

einen dünnen Eierkuchen mit etwas Eingemachtem, Aepfelmarmelade ꝛc., und so schichtweise, bis die Casserolle ziemlich voll ist und bäckt es ¾ Stunden auf Salz im heißen Ofen. Dann wird die Speise auf eine Schüssel gestülpt.

691) Mehlspeise von Krebsen.

Man bricht 1 Schock gekochte Krebse aus, stößt die Schaalen und macht Krebsbutter, stößt 12 Loth geschälte Mandeln mit einigen Eiern recht fein und macht von 3 Maas Milch und 6 Eiern Käse, den man noch ein wenig auf dem Feuer rührt, damit alle wässerigen Theile verfliegen. Wenn er kalt geworden ist, rührt man ihn im Reibestein recht fein, thut die Mandeln, ½ Pfd. Krebsbutter, ½ Pfd. gestoßenen Zucker und das gehackte Krebsfleisch dazu, rührt es mit 12 bis 14 Eidottern ½ Stunde, zieht den Schnee von 6 bis 7 Eiern darunter und bäckt die Mehlspeise in einer mit Butter bestrichenen und mit Papier ausgelegten Casserolle bei schwacher Hitze in ¾ Stunden gar, bestreuet sie, auf die Schüssel gestülpt, mit Zucker und gib die Sauce 94 dazu. — Will man diese Masse in einem Rande backen, so nimmt man etwas Schnee mehr.

692) Mehlspeise von Apfelsinen.

Man schneide die Schaale von 6 großen Apfelsinen und eine Citrone in Streifen, koche sie mit etwas Zucker und Zimmt weich und kurz ein, drücke den Saft von einer Citrone dazu, schneide Semmeln und das Mark von den Apfelsinen in dünne Scheiben, lege es schichtweise in eine Randschüssel, überfülle es mit dem Gusse 682 und backe es bei mittler Hitze. Eben so macht man diese Mehlspeise von geschnittenen, mit Zucker bestreuten Aprikosen, mit geschälten Zwetschen ꝛc.

### 693) Dergleichen auf eine andere Art.

Die Apfelsinen werden behandelt, wie 692 angibt, und dann wird eine Mandelmasse nach 621 zubereitet, unter welche man eine Hand voll geriebene Semmeln und den Schnee von 5 bis 6 Eiern rührt. Alles wird schichtweise in eine Casserolle gethan, gebacken, hernach mit Zucker bestreut und mit geschnittenen Apfelsinen garnirt. Die Masse ist für 6 bis 8 Personen berechnet.

### 694) Mehlspeise von Kartoffeln.

Rühre ¾ Pfund Butter mit 16 Eidottern zu Schaum, thue ½ Pfd. gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist und etwas Zimmt dazu, rühre es ½ Stunde, füge 1 Pfd. abgekochte und auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln, den Schnee von 8 bis 10 Eiern und 2 bis 3 Löffel voll süßen Rahm dazu und backe diese Mehlspeise in einer Casserolle (wie 691). Macht man diese Mehlspeise auf Wasser gar, so kann man das Weiße von den sämmtlichen Eiern zu Schnee geschlagen darunter mischen.

Auf eine andere Art:

Man rührt ½ Pfd. Butter mit 10 bis 12 Eidottern zu Schaum, 1 Pfd. abgekochte geriebene Kartoffeln, 1 Nösel dicken sauern Rahm, welchen man gut durch einander quirlt und den Schnee von 10 Eiern darunter, mische dann den 6sten Theil dieser Masse mit ½ bis ¾ Pfd. abgekochtem, recht fein geschnittenen fetten Schinken durch einander, streiche nun beide Massen schichtweise in eine ausgestrichene Form oder Casserolle, lasse es auf Wasser in einem Ofen gar werden und kippe es behutsam auf eine Schüssel um.

Mischt man unter diese Masse nur 6 Loth geriebene Kartoffeln, nebst 4 bis 6 Loth geriebenen Parmesankäse, so kann man sie in kleinen, gut ausgestrichenen papiernen Kapseln backen und bei Frühstücken oder nach der Suppe geben.

Auch kann man etwas fein geschnittenen Hering, Sardellen oder geräucherten Lachs dazu nehmen.

695) Dergleichen mit Hering.

Ein gutes halbes Pfd. Butter rührt man mit 14 Eidottern zu Schaum und 1 Pfd. Kartoffeln, 2 von allen Gräten gereinigte und in Würfel geschnittene Heringe, ein Tassenköpfchen voll süßen Rahms und den Schnee von 8 Eiern darunter. Sie wird wie 691 gebacken. Will man diese Mehlspeise in einer Randschüssel backen, so kann man einige Eier mehr nehmen. — Auch macht man sie mit Parmesankäse, wo man dann etwas Kartoffeln weniger nimmt.

696) Mehlspeise mit Aepfeln.

Stich mit einem kleinen Ausstecher von 8 bis 10 Borsdorfer Aepfeln das Kernhaus heraus, schäle und fülle sie mit Eingemachtem. Laß sie dann im Ofen mit ein wenig Wein und Zucker halb weich werden, rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Nösel Wein, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und 6 Eidottern zu einem steifen Crême auf dem Feuer ab und laß ihn kalt werden. Hernach rühre ihn mit 12 bis 14 Eidottern und $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenem Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen abgerieben ist, eine gute Viertelstunde durch einander und ziehe zuletzt den Schnee von 8 Eiern darunter. Die Hälfte davon thue in einen Wasserteigrand oder in eine blecherne Reifform, lege die Aepfel darauf, thue die übrige Masse darüber und backe die Mehlspeise bei gelinder Hitze in $\frac{3}{4}$ Stunden gar.

### 697) Charlot von Aepfeln.

Ausgestochene Borsdorfer Aepfel schäle, schneide sie in 4 bis 6 Theile, laß etwas Butter heiß werden, thue die Aepfel, nebst ein wenig Wein, Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, den Saft davon, Zimmt und einigemal aufgekochte Rosinen dazu und laß sie zugedeckt halb weich werden. Dann röste Semmelscheiben hellbraun, schlage einige Eier mit Zucker und ein wenig Wein durch einander, wende die Semmelscheiben darin um, lege die mit Butter bestrichene Casserolle damit aus und die Aepfel schichtweise mit den übrigen Semmelscheiben hinein, laß es im heißen Ofen zugedeckt anziehen, stürze den Charlot auf eine Schüssel und bestreue ihn mit Zukker und Zimmt.

### 698) Dergleichen auf eine andere Art.

Rücksichtlich der Aepfel eben das Verfahren beobachtend, röste man geriebenes Roggenbrot in Butter hellbraun, thue eines schwachen Fingers dick davon in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, bestreue es mit Zucker, lege eine Schicht Aepfel darauf und fahre so fort, bis die Casserolle voll ist, drücke es ein wenig zusammen, lasse es im Ofen anziehen u. s. w., wie 697.

### 699) Mehlspeise mit Aprikosen u. dgl.

Von geschälten, in Scheiben geschnittenen, in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Semmeln thue eines Fingers dick in eine mit Butterteig ausgelegte Reifform, dann eine Schicht klein geschnittene, mit Zucker vermischte Aprikosen, etwas frische Butter und wieder so viel ausgedrückte Semmeln darauf, überfülle dies 2 Finger hoch mit einem Gusse (682), backe es bei mittler Hitze gar und gib es, nach weggenommenem Blechrand, zur Tafel. Statt der Apri-

kosen kann man auch, nach Verhältniß der Jahreszeit, Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirsichen, Zwetschen, Aepfel ꝛc. nehmen (660).

### 700) Kirschmehlspeise.

Man schäle 16 Semmeln ab, schneide sie in dünne Scheiben, lasse sie einige Stunden weichen und drücke sie dann fest aus. Ein gutes halbes Pfund Butter rühre man mit 14 Eidottern zu Schaum, thue ½ Pfd. gestoßenen Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronenschaale dazu und rühre es mit den Semmeln gut durch einander, den Schnee von 8 Eiern aber darunter. Sodann streiche man in eine mit Butter gut ausgestrichene und auf dem Boden mit Butter bestrichenem Papier ausgelegte Casserolle eines Fingers dick Masse, lege eine Schicht ausgekernte Kirschen darauf, die man stark mit Zucker bestreut, streiche wieder Masse darüber und so fahre man fort, bis die Casserolle ziemlich voll ist, setze sie in den heißen Ofen auf Salz und backe die Mehlspeise in einer Stunde gar, stürze sie auf eine Schüssel, nehme das Papier weg und gebe etwas ausgekernte, mit wenig Wasser, Wein, Citronenschaale, Zucker und Zimmt weich gekochte Kirschen dazu. — Statt der Kirschen kann man auch, wie bei 699, andere Früchte, oder im Winter Eingemachtes nehmen. Man kann aber die Masse auch ganz ohne Früchte backen; dann rühre man nämlich Rosinen und Citronat darunter und gebe eine Weinsauce dazu.

### 701) Mehlspeise mit Eingemachtem.

Man schneidet von 20 Semmeln die Rinde ab und die Semmeln in Scheiben, die man 2 Stunden in kaltem süßen Rahm weichen läßt, den zu viel eingezogenen Rahm aber mit dem Löffel ausdrückt und abgießt. Dann thut man ¼ Pfd. Butter und

2 Löffel voll (Reis-) Mehl dazu, rührt es auf dem Feuer zu einem steifen Crême ab und läßt ihn kalt werden. Hierauf rührt man es mit 16 — 18 Eidottern, ½ Pfd. gestoßnem Zucker, Zimmt und abgeriebener Citronenschaale eine gute Viertelstunde und thut zuletzt einen Schnee von 9 — 10 Eiern hinzu. In eine wie 700 präparirte Casserolle schüttet man die Masse, backt sie bei gelinder Hitze 1 Stunde, setzt dann die Casserolle in ein Geschirr, worin eine Hand breit kochendes Wasser ist und läßt sie damit noch eine gute halbe Stunde im Ofen stehen. Unterdessen verdünnt man eingemachte Erd- oder Himbeeren mit Wein, thut Zucker, Zimmt und Citronenschaale dazu, läßt dieses auf dem Feuer heiß werden, kippt die Mehlspeise auf eine Schüssel, zieht das Papier weg und gibt etwas von dem aufgelösten Eingemachten darüber oder gibt eine Hagebuttensauce dazu.

### 702) Brotkuchen mit Eingemachtem.

Ein gutes halbes Pfd. gestoßnen und gesiebten Zucker rühre man mit 10 Eidottern ¾ Stunden lang, thue etwas gestoßnen Zimmt, Nelken, Muskate und abgeriebene Citronenschaale dazu, auch zuletzt 10 Loth im Ofen geröstetes, gestoßenes und gesiebtes Roggenbrot, 6 Loth Kartoffelmehl oder Puder und den steifen Schnee vom Eiweiß und backe die Masse bei mittler Hitze eine gute halbe Stunde in einer Casserolle. Indessen mische ¾ Pfd. Eingemachtes, ¼ Bout. von demselben Safte, 1 Bout. Wein, ein wenig Wasser und ½ Pfd. Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, nebst dem Safte und etwas gestoßnem Zimmt durch einander, laß es heiß werden, stülpe den Kuchen auf eine Schüssel, schneide in die Mitte ein Loch, gib von dem Eingemachten hinein und laß ihn an einem warmen Orte einige Mi-

nuten weichen. Das Uebrige von dem Eingemachten gib in einer Saucière besonders.

### 703) Biscuitkuchen.

Von 10 Eiern, ½ Pfd. Zucker und ½ Pfd. Kartoffelmehl oder Puder macht man mit etwas gestoßener Vanille und abgeriebener Citronenschaale nach 672 eine Biscuitmasse und backt sie in der Form oder Casserolle. Dann stülpt man den Kuchen auf eine Schüssel, übergießt ihn oft mit kochend heißer Milch, in der etwas Vanille, Zimmt und Citronenschaale ausgezogen hat und läßt ihn ganz durchziehen. Die nicht eingezogene Milch gießt man ab, gibt einige Löffel voll Vanillesauce (96) darüber und die übrige dazu. — Statt der Vanille kann man auch kandirte Orangenblüthen in Milch auskochen oder Zimmt und Citronenschaale.

### 704) Chocoladenkuchen.

Die Hälfte von den 679 beschriebenen Massen rührt man mit 12 Loth fein gestoßnen Mandeln, 12 Loth geriebener Chocolade, eben so viel Butter und ½ Pfd. Zucker nebst etwas gestoßnem Zimmt auf dem Feuer ab. Dann rühre man sie mit 14 — 16 Eidottern eine gute Viertelstunde, ziehe den Schnee von 8 — 10 Eiern darunter und backe sie in einer Casserolle ¾ Stunden und hernach noch eine kleine Viertelstunde auf kochendem Wasser; dann stülpe man den Kuchen auf eine Schüssel, überziehe ihn mit einem Gusse von Chocolade, lege in die Mitte einen weißen Stern oder eine sonst beliebige Figur von einer mit Zuckergusse überstrichenen Oblate, lasse ihn im Ofen abtrocknen und gebe die Sauce 662 dazu. — Will man die Masse in einer Reifform backen, so kann man einige Eier mehr nehmen.

### 705) Dergleichen auf eine andere Art.

Man schlägt von 10 Eiern und ½ Pfd. Zucker die Masse 571, thut 10 Loth Kartoffelmehl und 6 Loth fein geriebene Chocolade dazu, backt sie in einer Casserolle und stülpt sie auf eine Schüssel, gibt mehreremale etwas kochende Milch darüber und die Sauce 662 dazu.

### 706) Nudelkuchen.

Von 2 Eiern und dem nöthigen Mehle macht man einen festen Nudelteig, rollt ihn dünn aus, schneidet Nudeln davon und läßt sie in kochendem Wasser einigemal aufkochen, gibt sie in einen Durchschlag, kühlt sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie einige Stunden stehen. Hierauf rührt man ¼ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter und 2 Tassenköpfchen voll süßen Rahm zu einem Crême auf dem Feuer ab, läßt ihn kalt werden, rührt ihn ½ Stunde mit 10 Eidottern und ½ Pfd. gestoßnem Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, thut ¼ Pfd. Korinthen und die Nudeln dazu und rührt sie mit einem steifen Schnee von 5 — 6 Eiern durch einander. Die Casserolle streiche mit Butter aus, lege auf den Boden ein mit Butter bestrichenes Papier, streue geriebene Semmeln darauf, backe die Nudeln in ¾ Stunden bei mittler Hitze gar, stülpe den Kuchen auf die Schüssel, ziehe das Papier weg, bestreue ihn mit Zukker und Zimmt und gib eine Rahmsauce 96, welche mit Vanille, Orangen oder Zimmt versetzt wird, dazu.

### 707) Mehlspeise von Nudeln.

Von 12 Loth Mehl, ein wenig Zucker, 1 Ei und 2 Dottern mache einen Teig, rolle ihn dünn aus, schneide Nudeln davon und backe sie in heißer Butter hellbraun. Sodann lege sie schichtweise mit klein geschnittenem Citronat, Mandeln und Korinthen

in einen Wasserteigrand, überfülle sie mit einem Guſſe (682) und backe sie bei mittler Hitze in $\frac{3}{4}$ Stunden gar. — Auch kannst du diese Milchspeise in einer mit dünn ausgerolltem Butter= oder sonst mürben Teige ausgelegten Casserolle backen.

### 708) Nudeln en Palfy.

Die Nudeln (707) backt man und legt sie nebst gestoßnem Zucker und in Streifen geschnittenen ein wenig gerösteten Mandeln in einen Wasserteigrand. Hernach schlägt man 1 Löffel voll Mehl, 8 Eidottern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist und 1 Nösel süßen Rahm zu einem Crême auf dem Feuer, daß es noch etwas flüssig und nicht ganz gar ist, ab, gießt ihn über die Nudeln, setzt die blecherne Schüssel auf eine Casserolle mit heißem Wasser und so $\frac{1}{4}$ Stunde lang in einen heißen Ofen.

### 709) Mehlspeise von Mandeln.

Ein halb Pfd. Butter rühre zu Schaum, thue $\frac{3}{4}$ Pfd. mit wenig Ei fein gestoßene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßnen Zucker, abgeriebene Citronenschaale und 16 Eidottern dazu und rühre sie damit $\frac{1}{2}$ Stunde. Sodann rühre man den Schnee von 9 Eiern darunter, backe sie in einer ꝛc. Casserolle, bei schwacher Hitze in $\frac{3}{4}$ Stunden gar und lasse etwas Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale heiß werden, stülpe die Mehlspeise auf eine Schüssel, gieße den Wein darüber, lasse ihn einziehen und gebe etwas Weinsauce darüber und dazu.

### 710) Mehlspeise mit Parmesankäse.

Man macht von 3 Eiern und $1\frac{1}{2}$ Maas Milch einen Eierkäse (679) und läßt ihn auf dem Haarsiebe gut ablaufen. Einen guten Löffel voll Mehl

rühre man mit einem guten halben Tassenköpfchen voll süßen Rahms zu einem Crême auf dem Feuer ab, thue ihn nebst dem Eierkäse und 12 Loth zerlassener Butter in einen Reibestein, rühre es mit 14 Eidottern eine gute Viertelstunde tüchtig durch einander, thue $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenen Parmesankäse, etwas geriebene Muskate und den Schnee von 6 Eiern dazu, streiche diese Masse in kleine flache mit Butter ausgestrichene Förmchen und backe sie bei mittler Hitze in 6 — 7 Minuten gar. Dann nimmt man sie aus den Förmchen, legt sie nebst etwas geriebenem Parmesankäse und $\frac{1}{4}$ Pfd. in kleine Stückchen gepflückte Butter in einen Wasserteigrand, füllt einen Guß von 1 Maas Rahm, 6 Eiern und 6 Dottern darüber und backt sie bei mittler Hitze in $\frac{3}{4}$ Stunden gar. — Auch kann man die Masse, statt in Förmchen, in größerer Quantität in einem Wasserteigrand backen.

### 711) Macheroni mit Schinken und Parmesankäse.

Man brühe 1 Pfd. Macheroni mit heißem Wasser ab, fülle fette Bouillon darauf und lasse sie mit einem Stückchen Schinken weich und kurz einkochen, thue sie dann schichtweise mit abgekochtem recht fein gehackten Schinken und geriebenem Parmesankäse in einen Wasserteigrand, überfülle sie mit einem halben Nösel sauern Rahm, welchen man mit 3 — 4 Eidottern und $\frac{1}{8}$ Pfd. zerlassener Butter gut durch einander quirlt und backe sie in einem heißen Ofen.

Auch kann man diese Macheroni, nachdem sie kalt geworden, mit Schinken, Parmesankäse und sauerm Rahm, unter den man einige Eidottern mehr quirlt, durch einander ziehen, sie in einer mit Butterteig ausgelegten Form oder Casserolle backen und umgestürzt zur Tafel geben. — Ferner kann man sie, nachdem sie in Bouillon weich gekocht, auf eine Schüssel an-

gerichtet, mit heißer Butter, in der ein wenig geriebene Semmeln geröstet worden, übergossen und mit Parmesankäse überstreut, zur Tafel geben.

Auf eben beschriebene Arten kann man auch Façon-Nudeln oder selbstgemachte geben.

### 712) Milchspeise mit Sago.

Laß ½ Pfd. Sago unter österm Abgießen in Wasser ausquellen und auf dem Haarsiebe rein ablaufen. Sodann quirle 12 Eidotter, 1½ Nösel süßen Rahm und ½ Pfd. gestoßnen Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben, gut durch einander, thue den Sago dazu und backe es in einem Wasserteigrande bei schwacher Hitze in ½ Stunde gar. Will man diese Speise in einer Form oder Casserolle backen, so thue man eine Hand voll Zwieback (gest.) unter den Sago und kann dann eine Frucht-, Wein- oder Rahmsauce dazu geben. — Will man sie noch feiner haben, so thut man etwas gestoßne Vanille, Orangenblüthen oder Zimmt, auch etwas geriebenen Citronat und Korinthen dazu.

### 713) Gebackne Milch.

Man lasse 1 Maas süßen Rahm mit einer Schote Vanille und 12 Loth Zucker aufkochen und dann kalt werden. Sodann quirle man 6 Eier und eben so viele Dottern darunter. streiche es durch, thue es in einen porcellanenen Napf oder in einen Wasserteigrand und lasse es auf kochendem Wasser in einer guten Viertelstunde im heißen Ofen gar werden. Statt der Vanille kann man auch kandirte Orangenblüthen auskochen oder Zimmt und Citronenschaale. — Man macht sie auch mit Chocolade, da man dann einige Eier weniger nimmt. — Auch kann man diese Masse in Tassenköpfchen oder Förmchen gar machen, sie auf eine Schüssel umstürzen und eine Rahmsauce, die

man mit dem versetzt, was in der Masse ist, darüber geben; auf welchen Fall man sie auch kalt gibt.

714) Dampfnudeln mit Vanillesauce.

Mache von 1½ Pfd. feinem Mehl, 2 Eiern und 4 Dottern, 10 Loth zerlassener Butter, 4 — 6 Loth Zucker, der nöthigen Hefe und süßem Rahm einen Hefenteig, stich mit einem Eßlöffel Stückchen wie ein gutes halbes Ei groß ab, mache sie auf der Hand ein wenig rund, lege eins an das andere in eine gut mit Butter ausgestrichene Bratpfanne und laß sie im Warmen aufgehen. Kurz vor dem Anrichten überstreiche sie mit Butter, gieß ein wenig Milch darunter und laß sie im Ofen in einer kleinen Viertelstunde gar werden, dann brich sie von einander, richte sie sogleich an und gib sie mit einer Vanillensauce. Die hierzu zu brauchende Casserolle muß übrigens einen ganz flachen Boden haben. — Man kann die Dampfnudeln auch mit Krebsbutter machen.

Da die Dampfnudeln von der Minute an, wenn sie gar sind und dann stehen, am Werthe verlieren, so darf man sie durchaus nicht früher in den Ofen setzen, als bis die Suppe angerichtet werden soll, indem man dann bei 5 Schüsseln, wo sie zur vierten gegeben werden, gerade die rechte Zeit trifft.

715) Reisbirnen mit Kirschen= oder Vanillesauce.

Man läßt ¾ Pf. Reis in Milch mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale steif ausquellen und rührt ihn mit 4 Eidottern durch einander. Wenn er kalt ist, formirt man Birnen davon, wendet sie in Ei und Semmeln um und backt sie in heißer Butter. Statt der Blume wird eine Gewürznelke und statt des Stiels ein geröstetes Mandelschnittchen darein gestochen und wenn die Birnen mit Zucker und Zimmt bestreut worden, eine Kirsch= oder Vanillensauce dazu

gegeben. — Man kann auch Würstchen oder jede andere Façon davon formiren. Auch kann man kleine Rosinen, Citronat, so wie etwas kleingehackte im Ofen gelblich geröstete Mandeln dazu nehmen. Nicht minder kann man bei dem Formiren der Reisbirnen etwas Eingemachtes hineinthun.

716) Schnee mit Quitten oder andern Früchten.

Man schneidet von 8 — 10 Quitten das Kernhaus heraus, kocht sie in vollem Wasser mit etwas Wein und ganzem Zimmt weich und kurz ein, streicht sie durch, läßt sie unter beständigem Rühren auf schwachem Kohlenfeuer dick einkochen, thut ½ Pfund fein gestoßnen Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben ist, nebst dem Safte dazu, kocht sie noch ein wenig und läßt sie unter öfterm Umrühren kalt werden. Nun zieht man den steifen Schnee von 8 — 10 Eiern nach und nach unter die Quitten-Marmelade, streicht ihn wie einen Berg auf die blecherne Schüssel, bildet mit der Spitze des Messers Arabesken darauf, besiebt ihn mit Zucker und backt ihn in einem verschlagenen Ofen in einer Viertelstunde gar, worauf er sogleich zur Tafel besorgt wird.

Dieser Schnee kann mit jeder beliebigen Marmelade gemacht werden, als: von Aprikosen, Hagebutten, Aepfeln, Erdbeeren u. dergl. — Ferner dünste man geschälte von dem Kernhause befreite Borsdorfer Aepfel in einigen Gläser Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale weich, rangire sie auf eine Schüssel und streiche dann den Schnee von 4 — 5 Eiweißen mit etwas Marmelade vermischt darüber, übersiebe sie stark mit Zucker und lasse sie 4 — 5 Minuten in einem Ofen bei gelinder Hitze backen.

717) Wein-Eier.

Man wirkt nach 714 beschriebenen Hefenteig etwas zusammen und rollt ihn eines starken Messer-

rückens dick aus, wovon man mit einem ovalen Ausstecher Blätter aussticht, sie im Wärmen aufgehen läßt und in Butter oder Backfett backt. Dann macht man folgenden Crême. Ein wenig Hausenblase wird in ganz wenig Wasser aufgelöst und dann schlägt man ein Tassenköpfchen voll Malaga oder Franzwein, in welchem etwas Zimmt, Nelken und Muskaten ausgezogen, 8 Eidottern, 12 Loth gestoßnen Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen abgerieben ist und den Saft mit dem Schneebesen auf kochendem Wasser ab und wieder ziemlich kalt. Nun schneidet man eine kleine Oeffnung in die Eier (Blätter), füllt sie mit dem vorstehenden Crême, überstreicht sie mit Zuckergusse, wendet sie in feinem gestoßnen Zukker um, läßt sie im Ofen ein wenig abtrocknen und gibt sie zur Tafel.

### 718) Kirsch-Igel.

Von kleinen runden besonders gebacknen Semmeln raspele die Rinde ab, laß sie in Rahm mit Zukker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist und etwas ganzem Zimmt einige Stunden weichen, wende sie sodann in Ei und Semmelkrume um, backe sie sogleich in heißer Butter, bestecke sie recht dicht mit in Streifen geschnittenen hellbraun gerösteten Mandeln, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und gib eine Kirschsauce dazu.

### 719) Mandelwürstchen mit Weinsauce.

Zwölf Loth Butter rühre man zu Schaum mit 3 Eiern und 6 Dottern, thue ½ Pfd. fein gestoßne Mandeln, ¼ Pfd. gestoßnen Zucker, eine gute Hand voll geriebene Semmeln, abgeriebene Citronenschaale, Zimmt und zuletzt 4 Loth Korinthen dazu und formire kleine Würstchen davon, die man in Ei und Semmel umwendet, sie in heißer Butter backt und

mit Zucker und Zimmt bestreut. Man gibt eine Weinsauce (98) dazu. — Auch kann man die Würstchen, nachdem sie gebacken sind, in Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale einigemal aufkochen und die Sauce darüber anrichten. Ein andermal kann man etwas fein gehackte Aepfel oder sonst eine beliebige Frucht darunter mischen und die Würstchen nach dem Ausbacken mit Zucker bestreut mit einer Kirschsauce geben.

### 720) Raméquins.

Man rühre 10 Loth feines Mehl mit 1 Nösel süßem Rahm und ¼ Pfd. Butter auf dem Feuer zu einem Crême ab und wenn es kalt geworden, rühre man binnen ¼ Stunde 11 Eidottern darunter und zuletzt 10 Loth geriebenen Parmesankäse, den Schnee von 7 Eiern und ein wenig geriebene Muskate dazu. Man backt dies in kleinen papiernen mit Butter ausgestrichenen Kapseln bei gelinder Hitze in ¼ Stunde gar und besorgt sie heiß zur Tafel. — Auch kann man diese Masse in einem mit Butter ausgestrichenen Rande backen und sie als Auflauf geben. Zur Abwechselung kann man etwas Mehl weniger und etwas Butter und Eier mehr, ingleichen das fein gehackte Brustfleich von einem weichgekochten Huhne oder Schinken dazu nehmen. Wer die Raméquins noch pikanter haben will, der nehme Bücklinge, Heringe oder Sardellen.

### 721) Omeletten mit Kirschsauce.

Ein Nösel süßen Rahm oder gute Milch, 6 bis 7 Eier, eine Hand voll Mehl und etwas geriebene Semmeln und Muskate quirle man gut durch einander. Dann läßt man eine Eierkuchenpfanne heiß werden, gibt etwas Butter und zugleich einen kleinen Anrichtelöffel voll Eierkuchenmasse hinein, läßt sie in der Pfanne herum laufen, streut sogleich auf

diese weiche Masse etwas Korinthen, backt sie schnell hinter einander, bestreut sie mit Zucker, wickelt sie zusammen, legt sie auf eine Schüssel und gibt eine Kirsch= oder Weinsauce darüber oder einen guten mit Wein verdünnten Aepfelbrei dazu.

722) Ein Eierkuchen für 5 — 6 Personen.

Man backe 2 dünne Eierkuchen, schneide sie wie Nudeln, quirle 4 Eier und 4 Dottern, ½ Nösel süßen Rahm, 1 Löffel voll Mehl, 3 Loth Zucker und ein wenig Muskate unter einander und thue den geschnittenen Eierkuchen dazu. Dann lasse man Butter in einer Pfanne heiß werden, fülle die Masse hinein und wenn der Eierkuchen unten hellbraun ist, so wende man ihn, thue etwas Butter darauf und lasse ihn in einer kleinen Viertelstunde im obersten Theile des Bratofens backen.

723) Eierkuchen mit Bücklingen.

Sechzehn Eier und ½ Nösel süßen Rahm quirle unter einander, thue 3 — 4 in kleine Stückchen gebrochene, von allen Gräten gereinigte, gute Bücklinge dazu, backe, aber nur von einer Seite, 3 — 4 Eierkuchen davon, wickle sie zusammen und richte sie an.

724) Gebackne Omeletten.

Die nach 721 beschriebenen Omeletten überstreiche mit dem Crême 682, worunter etwas Korinthen und klein gehackte Mandeln gethan werden können, schneide kleine Stückchen davon, wende sie in Ei und Semmeln um, backe sie in Fett oder laß sie in etwas Butter im heißen Ofen braun werden, streue bei'm Anrichten Zucker darauf und gib eine Wein= oder Fruchtsauce dazu. — Ein andermal kann man statt des Crêmes die Mandelmasse 621 machen.

### 725) Omeletten von Nudeln.

Von ½ Pfd. Mehl und Eiern macht man gewöhnliche Nudeln, läßt sie in kochendem Wasser einigemal aufkochen, gibt sie auf einen Durchschlag und kühlt sie mit kaltem Wasser ab. Dann quirlt man 8 ganze Eier, ein Tassenköpfchen voll süßen Rahm, etwas Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronenschaale durch einander und thut die Nudeln und etwas Korinthen dazu. Hierauf läßt man Butter in einer Eierkuchenpfanne heiß werden, gibt 2 Anrichtelöffel voll von den Nudeln hinein, streicht sie aus einander, läßt sie auf gelindem Feuer backen, bis sie unten hellbraun sind, schiebt die Omelette auf einen Deckel, thut etwas Butter darauf, hält die Eierkuchenpfanne darauf und kippt den Eierkuchen hinein, backt ihn auf der andern Seite und fährt so fort, bis die Nudeln alle sind, streut übrigens zwischen jeden Zucker und Zimmt.

### 726) Schaum-Omeletten.

Wenn man 10 — 12 Loth gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben ist, mit 6 — 8 Eidottern und dem Saft von einer halben Citrone fast ½ Stunde gerührt hat, so zieht man den von dem Eiweiß geschlagenen Schnee darunter, thut diese Masse auf eine ganz dünne von Mehl, Ei und Milch gebackene Omelette und läßt sie in ¼ Stunde bei schwacher Hitze im Ofen backen, schiebt sie schnell auf eine Schüssel und bietet sie sofort zum Genusse dar. — Statt der Citrone, kann man auch Apfelsinen oder Orangen nehmen.

### 727) Französische Omeletten.

Ein Tassenköpfchen voll süßen Rahm und 16 Eier quirle man mit 4 Loth gestoßenem Zucker und ein wenig geriebener Muskatennuß durch einander

und lasse eine Eierkuchenpfanne recht heiß werden. Dann gebe man etwas ausgelassene Butter und zugleich das Drittel von den Eiern hinein und backe es bei starkem Feuer auf der untern Seite braun. Die obere muß noch weich sein und wird mit Zucker bestreut. Nun wird die Omelette zusammen gewikkelt und, wie die übrigen, schnell hinter einander gebacken, Citronensaft darauf herum getröpft und mit Zucker bestreut. — Man kann auch den Zucker weglassen und geriebenen Parmesankäse nehmen.

### 728) Kirschklößchen.

Man nimmt hierzu Kirschmuß (798), verdünnt es mit 3 Theilen Franzwein und 1 Theil Wasser, so daß es eine dünne Sauce wird, welche man durch's Haarsieb streicht und wozu man den nöthigen Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, nebst dem Safte und etwas gestoßenem Zimmt thut. Man schlägt nun das Weiße von 5 frischen Eiern mit einem Spahne zu einem noch flüssigen Schnee, thut 5 Eidottern und ¼ Pfd. fein geriebene Semmeln dazu, rührt beides sogleich mit einem Eßlöffel darunter, nimmt geschwind etwas davon in die heiße Backbutter und backt von der Masse, unter stetem Schütteln, Klößchen. Die Butter läßt man ablaufen, thut sie in die Kirschsauce, läßt sie 1 Stunde stehen, damit sie durchziehen und dann auf dem Feuer heiß werden.

### 729) Gebackne Kartoffelklöße.

Man röste 3 geriebene Semmeln in ½ Pf. Butter hellbraun, lasse es etwas abkühlen, thue 1½ Pfd. abgekochte und geriebene Kartoffeln, 6 Eier und 4 Dottern dazu und rühre es mit Salz und ein wenig Muskatennuß durch einander. Davon formire man nicht zu große Klöße, drücke sie etwas breit, wende

sie in Ei und geriebener Semmel um, backe sie in heißer Butter und gebe eine Kirschsauce oder gekochtes Obst dazu. Die geschälten Kartoffeln kann man auch in Wasser weich kochen, das Wasser abgießen und sie eine Viertelstunde stehen lassen. Dann rührt man sie mit etwas sauerm Rahm, 4 — 5 Eiern, Salz und Muskaten durch einander, sticht mit einem Löffel Klöße davon in eine Pfanne, worin etwas Fett ist und backt sie auf beiden Seiten.

### 730) Schinkenklöße.

Für 1 Gr. Semmeln schneide in feine Würfel, rühre 8 Eier und ein Tassenköpfchen voll Milch darunter, thue 3 in Würfel geschnittene und in ¼ Pfd. Butter geröstete Semmeln, 1 Pfd. abgekochten, fein gehackten Schinken und ein wenig Mehl dazu, rühre alles durch einander, mache Klöße davon, koche sie in Wasser mit Salz und gib sie mit gekochtem Obst.

### 731) Hefenklöße.

Von etwa 2 Pfd. feinem Mehl, ¼ Pfd. Butter, 4 Eiern, Milch und der nöthigen Hefe mache einen Hefenteig und lasse ihn im Warmen aufgehen. Sodann stich mit dem Anrichtelöffel Stückchen wie ein Hühnerei groß davon ab in kochende Milch, laß sie zugedeckt ¼ Stunde kochen, hebe sie mit einem Schaumlöffel heraus und lege sie auf eine Schüssel. Nun gib sogleich heiße Butter, worunter ein wenig geriebene geröstete Semmel, darüber. — Auch kocht man sie in Wasser, so wie auch in 2 Theilen oder in einer Serviette. Dann zieht man sie mit 2 Gabeln in der Mitte aus einander und überfüllt sie mit heißer Butter.

### 732) Mehlklöße.

Man rühre ½ Pfund Butter mit 10 Eiern zu Schaum, thue für 1 Gr. in Würfel geschnittene, mit

Milch etwas eingesprengte und wieder ausgedrückte Semmeln, für 6 Pfennige in Würfel geschnittene und in ½ Pfd. geschnittenem Speck geröstete Semmeln, 2 Pfd. Mehl und etwas Salz dazu, rühre alles durch einander, mache mit Mehl Klöße davon, koche sie in Wasser und gebe sie mit brauner Butter oder Obst.

### 733) Gebackene Klöße.

Man koche gutes getrocknetes Obst mit Zimmt und Citronenschaale und thue es mit so viel Sauce, daß sie darüber steht, in eine Bratpfanne, steche mit einem Anrichtelöffel von der Masse (wie 732) Klöße auf das Obst, lasse sie in einem heißen Ofen, unter öfterm Begießen mit der Obstsauce und einigemal mit brauner Butter, in einer guten halben Stunde gar werden.

### 734) Fleischklößchen.

Das Fleisch von einem abgebratenen oder gekochten Kapaun, altem Huhn, Resten von welschem Hahne oder Kalbsbraten schneide recht fein, rühre ¼ Pf. Butter mit 2 Eiern und 4 Dottern zu Schaum, thue nach und nach so viel von dem gehackten Fleische, nebst Salz und Muskatennuß dazu, bis die Masse Haltung hat und mache Klößchen davon, die du in Bouillon kochst.

So macht man auch Krebsklößchen; dazu nimmt man Krebsbutter und das gehackte Krebsfleisch und kocht sie in Suppen. Will man sie als Schüssel geben, so macht man sie etwas größer, kocht sie in Wasser und gibt eine Krebssauce darüber.

### 735) Griesklößchen.

Ein halbes Pfd. feinen Gries lasse man in 1 Maas kochender Milch, unter beständigem Rühren, steif ausquellen und wenn er kalt ist, rühre man

½ Pfund Butter mit 4 Eiern und 8 Dottern zu Schaum und den Gries nebst ein wenig Salz und Muskatennuß darunter. Hierauf steche man davon mit dem Eßlöffel Klößchen in kochende Milch oder Wasser, läßt sie zugedeckt 8 — 10 Minuten kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel auf die Schüssel und gibt braune Butter, in der man ein wenig geriebene Semmel geröstet hat, darüber.

Von gestoßenem, durch ein Haarsieb gesiebten Reise werden diese Klößchen noch besser.

---

# Drittes Kapitel.

## Crêmes.

### Vorwort.

Die Crêmes, eine aus Rahm oder Sahne, Eidottern, Zucker und andern Zuthaten zubereitete kalte Speise, sind wegen ihres angenehmen Geschmacks, ihrer Nahrhaftigkeit und leichten Verdaulichkeit sehr beliebt. Zu den feinen Crêmes von Rahmschnee wird, außer (2 Loth) Hausenblase, ganz vorzüglicher Rahm erfordert; denn er muß nach einem kaum viertelstündigen Schlagen mit dem Schneebesen zu Schaum werden. Sollte dies jedoch nicht der Fall sein, so nimmt man den Schaum (oder Schnee) auf dem Rahm mit einem Schaumlöffel ab, läßt ihn auf dem Haarsiebe ablaufen und fährt wieder fort mit Schlagen, bis man genug hat. Dann kann man etwas Hausenblase mehr nehmen. Diese Art von Crêmes sind die feinsten und für die Zunge die angenehmsten; man kann sie aber auch schön für's Auge bereiten und ihnen durch einige Tropfen wohlriechendes Oel oder ein wenig Ambra für die Geruchsnerven

Reiz geben. — Beim Umküppen der Gelées, Blancmangers, Flamerys und Crêmes muß man die Oberfläche derselben nach Verhältniß der Ingredienzien mit Wein oder Milch anfeuchten, um sie leicht in die Mitte der Schüssel schieben zu können, welches außerdem ohne der Gelée nachtheilig zu werden, nicht wohl möglich ist.

Das Ausreiben der Form mit Mandelöl ist bei Crêmes und Flamerys, welche Gallerstoff enthalten, besonders zu empfehlen, so wie überhaupt die Vorschriften für gestürzte Crêmes mit denen der Gelées zu verbinden sind.

### 736) Vanillecrême.

Für 14 — 16 Personen, wo man 2 Assietten gibt und die Crêmes stürzen will, nimm ziemlich 2 Loth Hausenblase, pflücke sie in Stückchen, thue sie, nebst 2 Schoten klein geschnittener Vanille in ein Nösel süßen Rahm und laß ihn damit bis zur Hälfte einkochen. Dann presse man es durch ein Tuch in einen neuen, vorher mit heißem Wasser ausgebrühten, etwas großen Topf, thue $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und 18 — 20 Eidottern dazu, setze den Topf in eine Casserolle mit kochendem Wasser und so schlage man die Crême in dem kochenden Wasser mit einem Schneebesen ab. Die Crême muß dick und schäumig werden. Hernach lasse man sie unter beständigem Schlagen ziemlich kalt werden. Unterdessen hat man $1\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm zu Schnee geschlagen; diesen rühre man unter die abgeschlagene Crême, thue sie in 2 mit Mandelöl ausgestrichene Formen und lasse sie auf Eis oder an einem kalten Orte einige Stunden stehen. Dann halte man die Formen einige Augenblicke in heißes Wasser und stürze sie um auf die Assietten. Nun besprütze man die Crêmes mit ein wenig in Wasser aufgelöster Cochenille, Chocolade

und etwas Spinatsaft in feinen Tropfen und ziehe diese mit der Spicknadel unter einander.

Will man diese Art Crêmes nicht gestürzt geben, so nimmt man nur die Hälfte Hausenblase, thut die Crême statt zuerst in eine Form, sogleich in die Assietten, bespritzt dann sofort die Oberfläche mit den eben beschriebenen Farben, zieht sie durch einander und gibt sie nach einigen Stunden, den Assiettenrand mit in zierliche Figuren geschnittener feinen Bäckerei garnirt, zur Tafel.

### 737) Crême von Orangenblüthen.

4 Loth kandirte und gestoßene Orangenblüthen lasse in 1 Nösel süßen Rahm, etwas Zimmt und 2 Loth Hausenblase bis ziemlich zur Hälfte einkochen, presse es durch ein Tuch in einen reinen Topf, thue 20 Eidottern und ¾ Pfd. Zucker dazu und verfahre damit nach eben beschriebener Art.

Eben so kann man diese Crême von Zimmt und von gutem Thee machen.

### 738) Crême von frischen Orangen.

Man läßt 1 Nösel süßen Rahm mit 2 Loth Hausenblase und ein Stückchen Zimmt bis ziemlich zur Hälfte einkochen, thut, wenn es durch's Tuch in einen reinen Topf gepreßt ist, 1 Pfd. gestoßenen Zukker, worauf das Gelbe von 4 Orangen und 1 Citrone abgerieben ist, nebst 18 bis 20 Eidottern dazu u. s. w.

### 739) Citronencrême.

Diese wird ganz wie 738 zubereitet. Der Geschmack derselben kann durch etwas Citronen- oder Orangenöl erhöht werden.

### 740) Kalmuscrême.

Man lasse 4 bis 6 Loth kandirten Kalmus, wie die Orangenblüthen, in Rahm mit Zimmt und Hau-

senblase ausziehen und verfahre damit weiter eben so, wie 737 angegeben.

741) Chocoladencrême.

Ein gutes Nösel süßen Rahm läßt man mit 2 Loth Hausenblase kochen, bis sie sich aufgelöst hat; dann gießt man den Rahm durch ein Haarsieb, thut ½ Pfd. geriebene Chocolade, 12 Loth gestoßenen Zukker, 4 bis 5 Eidottern und wenn man will, eine Schote gestoßene Vanille dazu, rührt es zu einer dicken Crême auf dem Feuer ab, und nachdem es unter österm Umrühren ziemlich kalt geworden, rührt man 1½ Maas zu Schaum geschlagenen Rahm darunter und läßt ihn kalt werden.

742) Crême marbrée.

Dies ist die trefflichste aller Crêmes. Man gibt sie gewöhnlich gestürzt, wozu man 2 gute Loth Hausenblase in ganz wenig Wasser mit 1 Schote gestoßener Vanille, ½ Loth Muskatennuß und 10 Gewürznelken auflöst. Dann thut man 1½ Weingläser voll Malaga dazu, läßt es warm werden, drückt es durch ein Tuch in einen neuen großen Topf, thut 1 Pfd. gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von 3 bis 4 Citronen und 1 Orange abgerieben ist, nebst dem Safte und 18 bis 20 Eidottern, auch ⅛ Bouteille guten Arack dazu. Sodann schlägt man die Crême mit einem Schlagbeschen auf kochendem Wasser ab und dann wieder ziemlich kalt, so daß die Crême dick und schäumig ist und der Arack stark vorschmeckt; wo nicht, so muß man noch etwas hinzufügen. Hiernächst rührt man 1½ bis 2 Maas zu Schaum geschlagenen Rahm darunter, theilt hierauf die Crême in 3 Theile, wovon man 2 mit Cochenille und Chocolade roth und braun färbt, thut nun die Crême wieder zusammen, zieht sie mit einem Löffel einigemal

unter einander und läßt sie in mit Mandelöl ausgestrichenen Formen einige Stunden auf Eis oder an einem kalten Orte stehen. Alsdann hält man die Formen einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt sie um auf eine Saladière. Will man sie nicht gestürzt geben, so nimmt man ½ Loth Hausenblase und verfährt bei der Garnitur damit, wie bei 736.

### 743) Rahmcrême mit Erdbeeren.

(Bei Bearbeitung dieser Crême muß man bestimmt wissen, daß, wenn man guten süßen Rahm eine kleine Viertelstunde mit dem Schneebesen schlägt, er ganz dick und steif wird.)

Man zerdrücke 1 gutes Maas ausgelesene Wald-Erdbeeren und streiche sie durch, mische oder rühre das Durchgestrichene mit ½ Pfd. gestoßenem Zucker unter 1½ Maas zu Schaum geschlagenen Rahm, richte ihn wie einen Berg an und gebe ihn sogleich, mit feinem Biscuit oder spanischem Wind garnirt, zur Tafel. Des bessern Ansehens halber kann man diese Crême mit ein wenig Cochenille oder Carmin färben, oder sie damit bespritzen und die Tropfen unter einander ziehen.

### 744) Rahmcrême mit Aprikosen.

14 bis 16 von den Steinen befreite Aprikosen koche man in etwas Wein mit ½ Loth in wenig Wasser aufgelöster Hausenblase, Zimmt und Citronenschaale zu Brei, streiche sie durch, lasse sie nochmals einkochen, und wenn die Masse kalt ist, so rühre man 1½ Maas zu Schaum geschlagenen Rahm nebst ¾ Pfd. fein gestoßenen Zucker darunter, thue sie in Assietten und gebe sie, mit feiner Bäckerei garnirt, zur Tafel.

Eben so verfertigt man die Crêmes von Hagebutten, Himbeeren, Quitten u. dgl. Früchten. Nur

müssen die Marmeladen gehörig dick sein und unter öfterm Umrühren ziemlich kalt werden.

## Crêmes ohne Rahmschnee.

### 745) Ordinäre Vanillecrême.

Zu einer Saladière, welche ungefähr 1½ Maas enthält, lasse man eine Schote Vanille und 12 Loth Zucker in einem Nösel Rahm ein wenig kochen und gieße es durch ein Tuch. Man quirle es nun zu 1 Maas süßen Rahm mit 12 Eidottern gut durch einander, streiche es durch's Haarsieb in eine Saladière, setze diese in eine Casserolle mit etwas kochendem Wasser und decke einen mit glühenden Kohlen belegten Deckel darauf. So lasse man sie auf schwachem Feuer, damit bei'm Kochen kein Wasser in die Saladière laufe, gar und dann kalt werden.

Zur Garnitur dieser Crême quirlt man ein Tassenköpfchen voll Milch mit 2 bis 3 Eidottern, ein wenig Zucker und so viel Cochenille durch einander, daß die Masse roth wird, läßt sie in Bechertassenköpfchen wie die Crême gar werden und schneidet, wenn die Masse kalt ist, Scheiben davon, sticht mit einem geeigneten Ausstecher kleine Sterne aus, schneidet sie halb durch und legt sie um die Crême.

### 746) Crême von Orangenblüthen.

4 bis 5 Loth kandirte und gestoßene Orangenblüthen lasse man mit Zucker wie die Vanille ausziehen und verfahre nach so eben beschriebener Art damit. — Auch so von Zimmt und Thee.

### 747) Crême von Chocolade.

12 Loth geriebene Chocolade und 12 Loth Zucker lasse in 1½ Maas Rahm einmal aufkochen. Wenn es kalt geworden, quirle 8 bis 10 Eidottern darun-

ter, streiche es durch's Haarsieb in eine Saladière und laß es auf schon beschriebene Art gar werden. — Man gibt diese Art Crêmes auch, in kleinen Stückchen angerichtet, nach 773 mit Sauce.

Besser werden diese Crêmes, wenn man statt der Eidottern zu 1½ Maas Rahm 12 bis 14 Magenhäutchen nimmt. Nämlich wenn man junge Hühner abschlachtet, so nimmt man die Häute in den Magen, wäscht sie gut aus, trocknet sie und stößt sie im Mörser zu Pulver, thut sie dann zur Crême, streicht sie durch's Haarsieb in eine Saladière und läßt sie auf Wasser langsam zusammenziehen, wie Gelée, welches früher geschieht, als bei der mit Eiern. Man bemerkt solches an dem Zittern, sobald man sie, die Crême, anrührt.

Die Magenhäutchen kann man sich von Zeit zu Zeit sammeln und in einem Glase an einem warmen Orte bis zum Gebrauch aufbewahren.

Auch kann man die eben beschriebenen 3 Crêmes mit Hausenblase auf folgende Art verfertigen. Man läßt zu 1½ Maas Rahm 1 gutes halbes Loth in kleine Stückchen gepflückte Hausenblase etwas in Milch und dann in Rahm mit dem, wovon man die Crême machen will, so lange langsam kochen, bis sie völlig aufgelöst ist. Dann legirt man die Crême mit 6 bis 8 mit Rahm durch einander gequirlten Eidottern, streicht sie nach einer kurzen Zeit durch's Haarsieb in eine Saladière, läßt sie kalt werden und gibt sie, mit feiner Backerei garnirt, zur Tafel. — Will man diese Crêmes gestürzt geben, so nimmt man zu jeder ziemlich 2 Loth Hausenblase.

### 748) Mandelcrême.

½ Pfd. geschälte Mandeln stoße oder reibe im Reibesteine mit Milch recht fein; dann thue sie in einen neuen Topf oder in eine Casserolle, nebst ½ Pfd.

Zucker, 7 bis 8 Eidottern, 1½ Maas süßen Rahm, etwas Citronenschaale, Zimmt, 1 Loth kandirten Orangenblüthen und ein wenig in Milch aufgelöster Hausenblase, schlage oder rühre es auf dem Feuer ab, streiche es durch's Haarsieb in die Saladière und gib sie, kalt geworden, mit Chocoladen-Zellchen 652 garnirt, zur Tafel. — Eben so macht man Crêmes, statt der Mandeln, mit Pistazien oder Nüssen.

### 749) Orangencrême mit Wein.

Zu 2 Assietten reibt man das Gelbe von 5 bis 6 Orangen und 1 Citrone auf 1 Pfd. Zucker ab, stößt ihn und thut ihn, nebst dem Safte, in einen neuen, etwas großen Topf und gibt 4 Eier, 16 Dottern und 18 halbe Eierschaalen voll Franzwein — am besten Lunel oder Malaga — dazu. Dann setzt man den Topf in eine Casserolle mit etwas kochendem Wasser und schlägt die Crême mit dem Schneebesen ab, so daß sie dick und schäumig wird. Man läßt sie unter stetem Schlagen ziemlich kalt werden, thut sie in eine Saladière, spritzt in kleinen Tropfen etwas in Wasser aufgelöste Cochenille, Chocolade und ein wenig Spinatsaft darauf, zieht die Tropfen mit einer Spicknadel unter einander und gibt die Crême nach 1 Stunde, mit Backerei garnirt, zur Tafel. — Man kann recht füglich ½ Loth in ganz wenig Wasser aufgelöste Hausenblase nehmen.

### 750) Apfelsinencrême.

Sie wird auf dieselbe Art zubereitet. Man kann aber von 1 Apfelsine das Mark zurückbehalten und in Scheiben geschnitten um die Crême legen.

### 751) Citronencrême.

Auch diese wird wie 749 zubereitet. Man kann zuletzt 2 Löffel voll guten Arack dazu thun.

### 752) Gebackene Citronencrême.

Man macht von 4 bis 5 Citronen, nebst dem Safte, 1 Pfd. gestoßenen Zucker, 16 bis 18 Eidottern und 16 halben Eierschaalen voll Franzwein eine Crême, wie 749 beschrieben ist. Wenn sie kalt ist, rührt man den steifen Schnee von 6 bis 7 Eiern dazu und läßt sie in Saladièren auf Salz in einem nicht zu heißen Ofen eine kleine Viertelstunde backen.

### 753) Citronencrême in Formen.

Wenn du 2 Loth Hausenblase in ganz wenig Wasser mit etwas Zimmt und 8 bis 10 Gewürznelken aufgelöst hast, so drücke es durch ein Tuch in einen neuen etwas großen Topf, thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von 4 Citronen abgerieben ist, nebst dem Safte, 16 halben Eierschaalen voll Franzwein, 4 Eiern und 12 Dottern dazu und schlage die Crême mit einem Beschen auf kochendem Wasser oder auf schwachem Kohlenfeuer ab und wieder kalt. Dann thue sie in Formen, laß sie auf Eis oder an einem kalten Orte einige Stunden stehen, halte sie hernach einen Augenblick in heißes Wasser und stülpe sie geschwind um auf die Saladière.

### 754) Weincrême.

Man setze 1¼ Maas guten Franz- oder Rheinwein mit ¾ Pfund Zucker, worauf das Gelbe von 2 — 3 Citronen, auch, nach Befinden, einer Orange abgerieben ist, nebst etwas Zimmt, 8 — 10 Gewürznelken und 1 guten Loth in wenig Wasser aufgelöster Hausenblase, auf's Feuer. Wenn der Wein dem Kochen nahe ist, so legire man ihn mit 8 — 9 Eidottern, die mit ¼ Bouteille Wein gut durch einander gequirlt werden. Nach einer halben Stunde streiche man die Crême durch ein Haarsieb in die Saladière und lasse sie darin vollends kalt werden.

Will man sie gestürzt geben, so nehme man mehr Hausenblase.

755) Crême von Aprikosen oder andern Früchten.

Vermische eine nach eben beschriebener Art zugerichtete Crême mit weich und kurz eingekochten und durchgestrichenen Aprikosen, laß sie unter öfterm Umrühren ziemlich kalt werden und gib sie, wenn sie anfangen will zu gallern, in Assietten. Eben so mache sie von Reineclauden, Aepfeln, Erd = und Himbeeren ꝛc. Im Winter bedient man sich der eingemachten Früchte, womit man die Crême auch garniren kann.

756) Crême von Preußelsbeeren (Vaccinium vitis idaea L.).

Von, nach 798 eingemachten, Preußelsbeeren kocht man 1 Pfd. mit etwas Wein und einem Stückchen Zimmt kurz ein, streicht sie durch, thut ½ Pfd. gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen abgerieben ist, nebst dem Safte, 4 Eiern und 10 Dottern dazu, schlägt die Crême mit einem Beschen auf schwachem Kohlenfeuer ab und wieder ziemlich kalt. Dann richtet man sie an und gibt sie nach einer Stunde, mit Bäckerei garnirt, zur Tafel. — Auf diese Art kann man auch die Crêmes von Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen machen.

757) Stachelbeerencrême.

Von den Stachelbeeren (Ribes grossularia L.) putzt man die Stiele und Butzen ab und kocht ein Maas in Wein mit etwas Zimmt zu Brei, streicht sie durch, thut ¾ Pfd. Zucker, worauf das Gelbe von 3 Citronen abgerieben ist, nebst dem Safte und 4 Eiern und 10 Dottern dazu. Dann schlägt man die Crême auf die eben beschriebene Art ab und richtet sie an. Kurz vor oder unter dem Anrichten wird dick

gesiebter Zucker darauf gestreut und eine glühende Schaufel oder sonst ein heißes Eisen darüber gehalten, bis sie eine gelbbraune Decke hat.

758) Rahmschnee mit spanischem Winde.

Man schlägt nach 736 einen Rahmschnee und gibt ihm einen angenehmen Geschmack mit etwas fein gestoßener Vanille und Zucker oder kandirten und gestoßenen Orangenblüthen oder auf Zucker abgeriebener Citronen- oder Orangenschaale, richtet ihn wie einen Berg an, legt gebacknen spanischen Wind (649) darum und gibt ihn sogleich zur Tafel. Will man diesen Rahmschnee gestürzt geben, so mischt man etwas in Rahm aufgelöste, durch ein Tuch gedrückte Hausenblase darunter, thut ihn in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, läßt ihn einige Zeit im Kalten stehen und kippt ihn sodann um.

Wenn man ihn mit Marmelade (795 bis 798) oder Eingemachtem geben will, so mischt man etwas aufgelöste Hausenblase mehr darunter. Geriebene Ananas ist hierzu ganz vorzüglich.

759) Rahmschnee mit Chocolade.

Unter einen guten Rahmschnee rühre etwas fein gestoßene Vanille, Zucker und geriebene Chocolade und garnire ihn mit Biscuit oder spanischem Winde. Des bessern Ansehns halber kann man auch zwei Theile davon roth und braun färben.

760) Geschlagener saurer Rahm mit feinem Biscuit.

1½ Maas dicken sauren, jedoch nicht bittern Rahm quirle oder schlage mit einem Beschen eine kleine Viertelstunde. Sodann rühre ¼ Pfd. fein gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen abgerieben ist, nebst dem Safte von 1 derselben, dar-

unter und richte ihn an, mit Biscuits, die du nach 664 in beliebiger Façon backen kannst.

761) Schnee-Nocken.

Von 8 Eiern schlägt man das Weiße zu einem recht steifen Schnee und rührt die Dottern, ¼ Pfd. fein gestoßenen Zucker und nach Befinden etwas gestoßene Vanille, kandirte Orangenblüthen oder auf dem Zucker abgeriebene Citronenschaale mit darunter. Alsdann sticht man mit dem Löffel Nocken in kochende Milch, läßt sie zugedeckt unter einmaligem Umwenden einige Minuten kochen und auf einem Siebe kalt werden. Nun legt man sie auf eine Schüssel, gibt etwas kalte Vanille oder Weinsauce darüber und so, mit spanischem Winde (649) garnirt, zur Tafel. — Man kann die Schnee-Nocken auch mit derselben Sauce warm geben; nicht weniger kann man mit den Eidottern etwas fein gestoßenen Biscuit darunter rühren.

762) Eierkäse mit Rahmsauce.

10 Eier quirle man mit 4 Maas einen Tag alter Milch gut durch einander, drücke den Saft von einer Citrone dazu und lasse sie auf schwachem Feuer unter langsamen Rühren einmal aufkochen. In die blecherne durchbrochene Eierkäseform streue man etwas Korinthen, thue mit einem Schaumlöffel die Hälfte von den Käsematten darauf, streue Zucker und Korinthen darüber, gebe die noch übrigen Käsematten darauf und lasse den Eierkäse einige Stunden stehen. Dann stülpe man die Form auf eine Schüssel, bestecke den Eierkäse mit in Streifen geschnittenen und gerösteten oder gefärbten Mandeln, Pistazien und Citronat und etwas kalte Rahmsauce (96) darunter.

### 763^a) Mandelkäse.

Stoße ½ Pfd. geschälte Mandeln, oder reibe sie im Reibesteine mit Rahm recht fein, thue 1 Maaß süßen Rahm, ½ Pfd. Zucker und 2 Loth in nicht völlig 1 Nösel Milch aufgelöste Hausenblase dazu und setze es auf's Feuer. Wenn es anfangen will zu kochen, so legire es mit 8 Eidottern, welche mit etwas Milch gut durch einander gequirlt sind. Bei'm Anfange des Gallerns thue es in eine Form, laß es auf Eis oder an einem kalten Orte kalt werden, halte dann die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stülpe sie auf eine Schüssel um. Man kann eine kalte Rahmsauce (96) oder einen Rahmschnee, der mit gestoßenem Zucker und Vanille vermischt wird, dazu geben.

### 763^b) Flamerys.

Wenn man zu Flamerys jeder Art etwas in Milch oder Wasser aufgelöste Hausenblase nimmt, so kocht man sie dann nicht so stark ein, wodurch sie feiner und angenehmer für die Zunge werden. Sie werden eben so besteckt, wie 762.

### 764) Flamery von Sago.

Man lasse ½ Pfd. Sago unter öfterm Abgießen in Wasser einmal aufkochen und gebe ihn auf's Sieb zum Ablaufen. Sodann thue man ihn in 1½ Maaß kochenden Rahm nebst Zucker, Zimmt und Citronenschaale und etwas in Milch aufgelöste Hausenblase, lasse ihn ½ Stunde unter öfterm Umrühren langsam kochen und in mit Milch ausgespülten Formen kalt werden, die man dann auf eine Schüssel stülpt. Man gibt eine kalte Rahmsauce oder einen Rahmschnee darüber. — Eben so macht man Flamerys von Reis, den man etwas dicker kocht. S. 766.

### 765) Flamerys von Reismehl oder feinem Gries.

1 Loth in kleine Stückchen gepflückte Hausenblase und 1 Schote Vanille läßt man in 1 Rösel Milch kochen, bis sich die Hausenblase völlig aufgelöst hat. Dann drückt man es durch ein Tuch zu 2 Maas süßen Rahm, thut ½ Pfd. Zucker und ¼ Pfd. mit Milch recht fein gestoßene Mandeln dazu. Wenn diese Masse nun anfängt zu kochen, so lasse man ½ Pfd. gestoßenen und durch's Haarsieb gesiebten Reis unter beständigem Rühren langsam hinein laufen und zu einem Breie ausquellen. Hernach lasse man ihn in mit Milch ausgespülten Formen oder Bechertassenköpfchen kalt werden, stülpe sie auf der Hand um und lege sie auf eine Schüssel. Auch hierzu wird eine kalte Rahmsauce oder ein Rahmschnee gegeben.

### 766) Reis mit rothem Wein.

Man brüht ¾ Pfd. Reis einigemal mit kochendem Wasser ab und läßt es einigemal aufkochen; dann aber auf einem Siebe rein ablaufen. Hierauf thut man ihn nebst einem guten halben Pfd. Zucker, worauf das Gelbe von 1 Citrone und Orange abgerieben ist, etwas ganzen Zimmt und nach Belieben etwas in Wasser aufgelöste Hausenblase dazu, füllt gute 1½ Bouteille rothen Wein darauf und läßt den Reis langsam ausquellen. Hernach thut man ein gutes Tassenköpfchen voll in Zucker eingemachte Kirschen dazu, läßt es in mit Wein ausgespülten Formen kalt werden, stülpt es um auf eine Schüssel und gibt etwas in Zucker Eingemachtes, welches mit Wein verdünnt und mit Zucker, Zimmt und abgeriebener Citronen- oder Orangenschaale noch angenehmer für den Gaumen gemacht wird, darüber. — Eben so macht man es mit — etwas weniger — Sago.

# Viertes Kapitel.

## Gelées.

### Vorwort.

Um den Gelées Festigkeit zu geben, bedient man sich hauptsächlich dreier Bindungsmittel: des Hirschhorns, der Kalbsfüße und der Hausenblase.

Was nun das Hirschhorn anlangt, so thut man wohl, es selbst raspeln zu lassen, um seiner Aechtheit und Unverfälschtheit gewiß zu sein. Dann ist's aber auch dem Kalbsstande in mehrerer Hinsicht vorzuziehen. — Obwohl sich die in beiden enthaltenen Gallerttheile im Voraus nicht ganz genau bestimmen lassen, so rechnet man doch im Allgemeinen 1½ Pfd. Hirschhorn gegen 6 Kalbsfüße. Es kommt aber auch darauf an, ob man die Gelée gestürzt, oder in Assietten oder in Gläsern geben will; ob es im Sommer oder Winter ist ꝛc. Will man im heißen Sommer gefärbte Gelée fertigen, so muß die Form nothwendig mit Mandelöl ausgestrichen und die Gelée vor dem Umkippen am Rande der Form etwas losgemacht werden, um das Uebereinanderlaufen der Farben zu verhüten. Man muß daher das Hirschhorn oder die Kalbsfüße Tags vor dem Gebrauche kochen; denn wenn dieser Stand erkaltet ist, so ist's weit leichter, den Gallertstoff, der sich darin befindet, zu berechnen; auch kann dann bei Zeiten alles Fett und jede Unreinigkeit leichter davon entnommen werden, welches bei Bearbeitung der Gelée nöthig ist. Bei'm Kochen zur Gelée wird also verfahren. Ungefähr 1 Pfd. geraspeltes Hirschhorn setzt man mit 6 bis 7 Maas Wasser auf's Feuer, läßt es 4 Stunden langsam kochen und preßt es dann in einem Tuche oder Haarsiebe rein aus. — Den besten, nahrhaftesten und feinsten Gallertstoff erhält man von nicht ausgewachsenem

Hirschhorne (welches bei'm Zerlegen der Hirsche gewöhnlich weggeworfen wird). Man brüht es, reinigt es von allen Haaren, haut es in Stücken, wäscht es ab und kocht es unter österm Abschäumen auch 4 Stunden.

Um guten Kalbsstand zu erhalten, nimmt man 6 bis 8 gebrühte, von den Knochen befreite, frische Kalbsfüße, reinigt und wäscht sie gut ab und setzt sie mit 6 bis 8 Maas Wasser an's Feuer, schäumt sie rein ab, läßt sie 4 Stunden langsam kochen und gibt sie in ein Haarsieb zum Ablaufen.

Will man aber geschwind Gelée verfertigen, so klopft man Hausenblase mit einem Hammer breit und locker, pflückt sie in Stückchen und läßt sie in Wasser bis zum Auflösen langsam kochen, worauf man sie auch durchpreßt.

### 767) Gewöhnliche Gelée.

Hat man einen Stand von 1½ Pfd. Hirschhorn oder 6 bis 8 Kalbsfüßen vorbeschriebenermaasen gekocht — gegen 2 Maas betragend — und von aller Unreinigkeit befreit, so schlägt man das Weiße von 6 bis 8 Eiern mit einem Schneebesen ein wenig durch einander, thut den Stand von 1¼ Pfd. Zucker, worauf das Gelbe von 2 bis 3 Citronen abgerieben ist, nebst dem Safte, 1 Bouteille weißen Wein, etwas ganzen Zimmt und Gewürznelken dazu, läßt es einmal langsam aufkochen und ¼ Stunde an einem warmen Orte zugedeckt stehen. Dann läßt man es durch einen dazu verfertigten Beutel von Barchent oder Multum oder eine auf einem umgekehrten Schemel ausgespannte und fest gebundene Serviette laufen, gießt aber das zuerst Durchgelaufene, weil es etwas trübe ist, wieder dazu. Hernach gießt man die Gelée in Porzellanschaalen und läßt sie kalt werden. Bestimmt man sie für Formen und dann ge-

stürzt (736), so muß man sich schon bei'm Zusetzen des Hirschhorns darnach richten und etwas mehr nehmen. Besser ist's aber, alle Gelées recht fein zu machen und in Porzellanschaalen zu serviren; man pflegt sie dann mit gefärbter und gehackter Gelée zu garniren. Zum Färben nimmt man Berberitzensaft oder etwas Tournesol; ist's im Sommer, so stößt man einige Hände voll Violen oder Kornblumenblätter und gibt etwas Gelée, worunter keine Säure ist, dazu und drückt's durch ein Tuch; auch färbt man etwas Gelée mit Kirschsaft, oder stößt einige Hände voll reinen, jedoch ungewaschenen Sauerampfer im Mörser und preßt den Saft durch ein Tuch. Dazu fügt man etwas Zucker und eingekochte Gelée und läßt dies in einer kupfernen Weintraubenform unter beständigem Umdrehen, so daß es eines guten Strohhalms breit in der Form ansetzt, kalt werden, füllt die Form voll Gelée und wenn diese kalt ist, hält man jene einen Augenblick in heißes Wasser, kippt sie auf der Hand um und schiebt sie rasch in die Mitte auf die Gelée in der Porzellanschaale. — Ein zweite Weintraube macht man mit dem Safte von getrockneten und gekochten Sauerkirschen.

Die gefärbte Gelée braucht man nur zum Garniren und wählt die Farben so, daß sie gegen einander abstechen und mit dem, was die Form darstellt, nicht in Widerspruche stehen. Das Garniren ist Geschmacksache und bleibt einzig den Ideen des Verfertigers überlassen.

Man kann auch Gelées in Eiern nach Vorwort z. 4. B. 2. Kap. geben.

768) Punschgelée.

Wenn man nach eben beschriebener Art eine Gelée mit 5 bis 6 Citronen, 1½ Pfd. Zucker, Zimmt und

ein wenig Thee gemacht hat, so gießt man nicht völlig ½ Bouteille Arack darunter und läßt sie in Porzellanschaalen oder Gläsern kalt werden.

769) Citronengelée.

Mit Weglassung des Aracks und Thees, eben so wie 768.

770) Orangengelée.

Reibe 4 bis 5 Orangen und eine Citrone auf Zucker ab und verfahre übrigens damit, wie vorher.

771) Dergleichen mit rothem Weine.

Reibe 5 bis 6 Orangen auf 1½ Pfd. Zucker ab, nimm statt des weißen Weins 1 Bouteille guten Roussillon, etwas Zimmt, Nelken und Muskate und verfahre damit, wie 767 gelehrt worden. Man kann zuletzt noch etwas Bischofessenz dazu thun, wodurch der Geschmack der Orangen noch erhöht wird.

772) Violengelée.

Man macht mit einer Schote Vanille, Zimmt, einigen Nelken und etwas Citronen- und Orangenschaalen eine Gelée nach 767, stößt einige Hände voll Violenblätter, gibt etwas lauwarme Gelée dazu, drückt es durch ein feines Tuch, zieht's behutsam unter die Gelée und läßt sie in Porzellanschaalen oder Gläsern kalt werden.

773) Rosengelée.

Wird wie 772 zubereitet. Man kann etwas Wein und Citronensaft dazu nehmen, färbt's mit Tournesol 2c.

774) Maraschinogelée.

Wenn man eine Gelée nach 767 mit so vielem Stand, daß, wenn man noch etwas dazu thut, sie gallern kann, fertig gemacht hat, so gießt man lang-

sam ½ Bouteille ächten Maraschino di Zara hinein und läßt sie kalt werden. Statt des Maraschino kann man auch Malaga, Lünel oder sonst einen feinen süßen Wein nehmen. — Auch kann man mit jedem feinen Liqueur dieser Gelée einen angenehmen Geschmack geben.

### 775) Himbeergelée.

Man läßt den Himbeerensaft einmal aufkochen und schäumt ihn mit einem umgekehrten Löffel gut ab, zieht ihn langsam unter eine Gelée nach 767 und läßt sie in Porzellanschaalen kalt werden. — Eben so verfährt man mit Erdbeeren oder Kirschsaft.

### 776) Gelée mit Erdbeeren 2c.

Am besten sind die Früchte in der Gelée zu sehen, wenn man eine ähnliche Form, wie bei 783 angegeben, dazu nimmt. Man macht mit etwas mehr Hirschhorn oder Kalbsfüßen und mit Rhein- oder Franzwein eine Gelée nach, gießt ½ Finger hoch davon in die Form, läßt sie kalt werden und rangirt nach der Ordnung schöne große Erdbeeren darauf, läßt mit einem Löffel etwas dünne Geléetropfen darauf fallen, damit sie sich nicht verschieben und wenn sie wieder steif geworden, gießt man erst wieder etwas Gelée darüber. Ist diese steif geworden, so rangirt man wieder Erdbeeren darauf und so fährt man fort, bis die Form voll ist. Nun läßt man sie auf Eis oder an einem kalten Orte stehen und hält sie einen Augenblick in heißes Wasser, worauf man sie rasch auf eine Schüssel stülpt. Auf diese Art kann man mit den Früchten abwechseln und z. B. statt der Erdbeeren Himbeeren oder in Stückchen geschnittene und in Wein und Zucker recht weich gekochte Apfelsinen, Orangen, Aprikosen 2c. nehmen.

### 777) Gelée mit Aepfeln.

Geschälte und von Kernhäusern befreite Borsdorfer Aepfel werden mit Eingemachtem gefüllt und in Wein mit Zucker und Citronenschaale weich gekocht. Wenn sie kalt sind, gießt man etwas Gelée (767) in Tassenköpfchen oder ähnliche Förmchen und legt, wenn sie kalt und steif ist, einen Apfel darauf, den man mit Gelée zugießt. Sobald diese gehörig kalt geworden, hält man die Tassenköpfchen einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt sie auf eine Schüssel um.

### 778) Dergleichen auf eine andere Art.

10 bis 12 geschälte ꝛc. Borsdorfer Aepfel kocht man in 1 Nösel Wein, ½ Pfd. Zucker, Zimmt und Citronenschaale zu Brei, streicht sie durch und rührt 1½ Maas Gelée nach 767, welche eben gallern will, darunter, läßt sie in einer Form kalt und steif werden, stülpt sie auf eine Schüssel und gibt sie garnirt zur Tafel.

Eben so macht man sie von Aprikosen und Quitten. Wald-Erdbeeren streicht man ungekocht durch's Haarsieb und thut noch etwas Zucker dazu.

### 779) Rumgelée.

Pflücke 4 Loth gekochte Hausenblase in Stückchen und koche sie in 2 Maas Wasser mit etwas ganzem Zimmt, 3 bis 4 Gewürznelken, ½ Schote Vanille und der Schaale von 3 Citronen, bis sie sich völlig aufgelöst hat. Dann gieße es durch ein feines Sieb, thue 1 Pfund Zucker nebst dem Safte von den Citronen dazu, laß sie unter beständigem Abschäumen mittelst eines hölzernen umgekehrten Löffels langsam kochen, bis sie hell und klar ist. Darauf thue ¾ Bouteille weißen Wein und ¼ Bouteille Rum dazu, laß sie noch einmal langsam auf-

kochen, nimm den Schaum ab und fülle die Gelée in Gläser.

780) Gelée für Kranke.

Wenn man dazu, wie gewöhnlich, nicht lange Zeit hat, so läßt man 1 Loth Hausenblase in 1 Maas Wasser mit einem Stückchen Zimmt und Citronenschaale bis zum Auflösen kochen, gibt's durch ein Haarsieb, thut ¼ Pfund Zucker und ¼ Bouteille Wein dazu, läßt die Gelée wie 779 langsam kochen und dann kalt werden. — Nach den Umständen des Kranken kann man diese Gelée auch verbessern, wenn man ein Stückchen Vanille, etwas Wein mehr und Citronensaft dazu nimmt; auch kann man zuletzt etwas Himbeeren- oder Erdbeerensaft darein mischen.

781) Blanc-manger.

6 bis 7 Loth Hausenblase werden in einem Nösel Milch aufgelöst und 2 Maas guter süßer Rahm, ¾ Pfund Zucker, ½ Pfund geschälte, mit Milch recht fein gestoßene Mandeln, eine Schote Vanille, etwas Zimmt und ein wenig Orangenblüthen dazu gethan. Alsdann laß es einmal aufkochen, streiche es durch, laß es in Formen kalt werden und stülpe sie auf eine Schüssel. — Ist's im Winter, so kannst du etwas weniger Hausenblase nehmen, oder statt deren 8 bis 10 Kalbsfüße zu 1½ Nösel Stand kochen. — Auch kannst du 1½ Maas zerdrückte Wald-Erdbeeren durchstreichen und das Durchgestrichene zu dem Blanc-manger, wenn es gallern will, thun; dann färbe es aber zuvor ein wenig mit Karmin.

782) Blanc-manger mit Chocolade.

Zu dem fertigen Blanc-manger (781) rühre ¾ Pfund geriebene und in Milch ganz dick gekochte Chocolade.

### 783) Verschiedenfarbiges Blanc-manger.

Ziemlich die Hälfte eines Blanc-manger nach 781 wird mit Chocolade braun und eine klare Gelée in verschiedenen Farben (767) gefärbt. Sodann setzt man eine dazu geeignete pyramidenartige, mit verschiedenen Absätzen gebildete blecherne Form in einen Topf oder auf Eis, gießt in die Spitze derselben etwas klare oder gefärbte Gelée, läßt sie kalt und steif werden und gießt wieder einen halben Finger breit eine andere Farbe oder Blanc-manger darauf. So fährt man fort mit den verschiedenen Farben, bis die Form voll ist, läßt's auf Eis oder im Keller einige Stunden stehen, hält die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stülpt sie rasch um auf eine Schüssel, wischt es mit einem feinen Tuche, weil die Farben etwas über einander laufen, rein ab und gibt's zur Tafel.

### 784) Speckgelée.

Wenn man Blanc-manger und etwas klare Gelée roth gefärbt hat, so gießt man in eine ¼ Elle lange, 4 Finger breite und 3 Finger hohe blecherne Form ½ Finger breit Blanc-manger mit Chocolade und wenn es kalt und steif ist, eine andere Farbe darauf; so fährt man denn mit den verschiedenen Farben bis zur Fülle der Form fort, läßt's auf Eis oder im Keller ganz kalt und steif werden, hält die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stülpt sie auf ein Bret um und schneidet quer durch Finger breite Scheiben davon, die man zierlich in der Schüssel herum legt und sie mit gehackter Gelée garnirt. — Auch kann man mit dem in Scheiben geschnittenen Blanc-manger eine Casserolle auslegen, mit klarer Gelée, welche eben gallern will, zugießen und wenn alles gehörig kalt und steif geworden ist, es umstülpen und zur Tafel geben.

785) Gelée-marbrée.

Man mache Blanc-manger und Gelée von verschiedenen Farben und lasse jede für sich kalt und steif werden. Dann schneide man jede allein in nicht zu kleine Stücken, menge es durch einander, thue etwa 2 Finger breit davon in eine Form, gieße etwas klare Gelée, welche eben gallern will, darauf, und so fahre man bis zur Anfüllung der Form fort, lasse es kalt und steif werden und verfahre dann damit, wie bereits bekannt.

# Viertes Buch.

## Nebenzweige der Kochkunst.

---

Da der Verfasser nunmehr dasjenige, was zur eigentlichen feinern Kochkunst gehört, abgehandelt hat, gleichwohl noch verschiedene Gegenstände zurück sind, die, streng genommen, mehr für den Conditor, als für den Koch gehören, jedoch mit den Geschäften des letztern in vielfacher Beziehung und Wechselwirkung stehen, nämlich das Einmachen der Früchte, die Zurichtung der Marmeladen, das Kochen der Säfte, die Fertigung des Gefrornen und die Bereitung der feinen Getränke, so hält er es für unerläßlich, seinen geehrten Lesern über diese Nebenzweige der Kochkunst wenigstens das Nöthigste zu sagen.

---

### Erstes Kapitel.

### Das Eingemachte, die Marmeladen und Säfte.

Das **Einmachen** der Erd-, Strauch- und Baumfrüchte, wodurch diese nicht nur eine längere Dauer und mithin einen besondern Werth für die Zeit erhalten, wo man die frischen entbehren muß, sondern auch großentheils an Annehmlichkeit und Behaglichkeit für den Gaumen gewinnen, geschieht auf eine

vierfache Art, nämlich: durch Zucker, durch Zucker und Essig, durch Essig und ohne weitere Zuthaten.

## Erste Abtheilung.

### Vorwort.

### Einmachen in Zucker.

Der Zucker ist um so besser, je weißer und fester er ist und je weniger fremdartige Theile er enthält. Diese letztern, deren sich im Raffinat am wenigsten, im Melis mehr und im Farinzucker am meisten finden, werden durch's Läutern (zum Flugkochen) fortgeschafft, welches also bewerkstelligt wird. Man kocht 2 Pfd. Zucker mit 1 Nösel Wasser unter öfterm Abschäumen so lange, bis sich, wenn man darauf bläst, einige Faden oder Blasen an dem hintern Theile des aus dem Zucker genommenen Schaumlöffels zeigen. Man hat darauf zu sehen, wenn man ihn zum Einmachen läutert, daß er nicht bräunlich werde. Will man ihn zu Caramel kochen, so thue man dies so lange, bis, wenn man ein Hölzchen in den Zucker und dann in kaltes Wasser taucht und darauf beißt, er abspringt.

Uebrigens werden die meisten eingemachten Sachen in Gläsern mit weiten Oeffnungen oder in steinernen Büchsen aufbewahrt und solche mit in warmes Wasser eingeweichten Blasen fest zugebunden. Die für Zuckereingemachtes bestimmten kann man mit in Franzbranntwein oder Arack getränkten Papierblättern belegen und die Blasen darauf binden. Außer den mancherlei bisher schon erwähnten Verwendungen des Eingemachten gibt man es auch häufig bei'm Dessert in krystallenen Gläsern; oder, wenn man es nicht mit der daran befindlichen Flüssigkeit geben will, so lege man z. B. Melonen, Ananas, Aprikosen,

Pfirsiche rc. auf mit gestoßenem Zucker bestreutes Papier und wende sie so lange um, bis die Feuchtigkeit nicht mehr durchdringt, worauf man sie auf Dessertteller anrichtet.

Was übrigens die verschiedenen Grade, den Zucker zu kochen, anlangt, als: zum Breitlaufen, zur kleinen und großen Perle, zum kleinen und großen Fluge, zum Bruche und Caramel, so gehört die diesfällige Anweisung mehr für den Conditor, als in ein Handbuch der Kochkunst. Für dieses wird die obige kurze Anleitung über das Läutern und das Kochen des Caramels ausreichen. Da jedoch in Nr. 797 des starken oder großen Flugs Erwähnung geschieht, so soll das Nöthige hier noch angefügt werden. Wenn nämlich der Zucker bei'm Kochen bis zur großen Perle gediehen ist, d. h. wenn bei'm Herausheben des Schaumlöffels die Perle (ein kleiner Tropfen) am Zuckerfaden hängen bleibt, so wird er noch so lange gekocht, bis vom Löffel Blasen, wie eine Erbse groß, abfliegen, falls man dagegen bläst.

### 786) Melonen einzumachen.

Dazu nimmt man die gewöhnlichen Netzmelonen, wenn sie nicht zu reif sind, schneidet sie in der Mitte aus einander, nimmt das Weiche heraus, schält und schneidet sie in nicht zu kleine Stücken, trocknet solche mit einem Tuche ab und legt sie, nebst etwas ganzem Zimmt, einigen Nelken und Citronenschaale in ein irdenes Geschirr. Dann wird ziemlich so viel Zucker, als die Melonen an Gewicht betragen, in Rhein= oder Franzwein gekocht und kalt darüber gegeben. Den andern Tag gießt man den Zucker ab, kocht ihn wieder dick ein und so fährt man 4 bis 5 Tage fort, bis er dick darauf bleibt. Sind die Melonen etwa noch zu hart, so kann man sie auch mit dem Zucker einmal aufkochen lassen.

787) Ananas einzumachen.

Die Ananas werden, nach rings herum abgeschnittenen Spitzen, einige Tage in kaltes Wasser gelegt und dann in Flußwasser weich gekocht. Indessen muß man auf 1 Pfd. Frucht ¾ Pfd. Zucker kochen oder läutern und die Ananas sodann einigemal darin aufkochen lassen. Den andern Tag gießt man den Zucker ab und kocht ihn nochmals, welches, wenn derselbe hinterdrein dünner geworden, abermals geschehen muß. — Auch kann man etwas Zimmt und Citronenschaale dazu thun.

788) Aprikosen einzumachen.

Dazu verwendet man große Aprikosen, die noch etwas hart, mithin noch nicht völlig reif sind, schält und schneidet sie halb aus einander und legt sie, nebst etwas ganzem Zimmt, Nelken und Citronenschaale in ein irdenes Geschirr. Man verfährt nun damit ganz, wie Nr. 786 gelehrt worden; nur wird der in Wein geläuterte Zucker kochend, nicht kalt, darüber gegeben; bei'm Wiederholen aber kalt. — Diese Aprikosen sind vortrefflich als Garnitur bei Bäckereien. Will man sie zum Braten geben, so drückt man bei'm Gebrauch etwas Citronensaft dazu.

789) Welsche Nüsse einzumachen.

Man durchsticht die welschen Nüsse 8 bis 14 Tage nach Johanni, wenn der Kern noch weich ist, einigemal mit einer Spicknadel, legt sie 10 bis 12 Tage, unter öfterm Abgießen, in kaltes Wasser, kocht sie hernach in Wasser weich, läutert so viel Zucker, als die Masse Nüsse erfordert und läßt sie damit, nebst etwas ganzem Zimmt, Nelken und Citronenschaale einmal aufkochen. Tags darauf wird der Zukker abgegossen und so dick, als Syrup eingekocht und, wenn er hinterdrein wieder dünner geworden sein sollte, nochmals gekocht.

### 790) Hagebutten einzumachen.

Es werden große, ausgewachsene Hagebutten dazu ausgesucht und die Stiele auch so weit abgeschnitten, daß man die Saamenkerne und alle Fasern heraus nehmen kann; oder sie werden halb durchgeschnitten. Dann wäscht man sie und läßt sie in dem mit Wein, etwas Zimmt und Citronenschaale geläuterten Zucker einigemal aufkochen. Man braucht sie, um Gelées, Crêmes und Bäckereien zu garniren; mit Citronensaft vermischt, kann man sie auch zu Braten geben.

### 791) Erdbeeren einzumachen.

Man nimmt auserlesene Wald-Erdbeeren, läutert den verhältnißmäßig nöthigen Zucker, läßt sie einigemal aufkochen, thut sie auf ein Sieb, kocht den durchgelaufenen Saft so dick als Syrup ein, thut die Erdbeeren dazu und verwahrt sie in Gläsern oder Steintöpfen im Keller.

Eben so verfährt man mit Himbeeren und Johannisbeeren.

### 792) Stachelbeeren einzumachen.

Von Stachelbeeren, die nicht viel größer sind, als volle Zuckererbsen, pflückt man Stiele und Butzen ab und kocht zu 1 Pfd. dergl. ¾ Pfd. Zucker mit Wein, etwas ganzem Zimmt und Citronenschaale, worin man hernach die Stachelbeeren weich kochen läßt und sie in Gläsern verwahrt. Man verbraucht sie zu Kuchen, gibt sie in einer Weinsauce mit Hühnern ꝛc. Will man sie zu Braten geben, so drückt man bei'm Gebrauch etwas Citronensaft darauf.

### 793) Preußelsbeeren einzumachen.

Zu 5 bis 6 Pfd. Preußelsbeeren läutere 3 Pfd. Zucker mit etwas ganzem Zimmt und Citronenschaale, laß sie einmal darin aufkochen und verwahre sie. Du

kannst auch einige Hände voll zurück behalten und sie nach dem Kochen dazu thun. Die Preußelsbeeren enthalten übrigens viel Geléeartiges, dessen Mehr oder Weniger aber sich, weil viel auf die Jahre ankommt, im Allgemeinen nicht genau bestimmen läßt. Sollten sie daher nach einiger Zeit nicht dick genug sein, so gießt man den Saft durch einen Durchschlag ab und kocht ihn noch einmal. Man gibt sie zu Braten.

### 794) Sauerkirschen einzumachen.

Von recht reif gewordenen Sauerkirschen werden die Steine heraus genommen; im Uebrigen behandelt man sie ganz, wie die Erdbeeren (791); nur werden sie etwas länger gekocht.

### 795) Quitten-Marmelade.

Schneide aus den Quitten das Kernhaus, koche sie in Wasser weich und kurz ein, streiche sie durch und laß das Durchgestrichene unter langsamen Rühren dick einkochen. Auf jedes Pfund thue ¾ Pfund fein gestoßenen Zucker und laß es noch ein wenig kochen. Diese Marmelade wird in Gläser gethan und solche werden gehörig zugebunden.

### 796) Aprikosen-Marmelade.

Von den Steinen befreite Aprikosen werden mit wenig Wasser zu Brei gekocht, durchgestrichen und behandelt, wie 795. — Eben so macht man es mit Pfirsichen, Reineclauden, Mirabellen, Erd- und Himbeeren.

### 797) Hagebutten-Marmelade.

Die von den Kernen befreiten Hagebutten läßt man in einem irdenen Geschirr so lange stehen, bis sie weich oder teigicht sind, so daß man sie durch ein Haarsieb streichen kann. Dann mischt man nach Ver-

hältniß der Masse zu starkem Fluge *) gekochten Zukker darunter. — Eben so verfährt man mit Mispeln. — Man verwendet diese Marmelade zu Bäckereien und Mehlspeisen, oder mit etwas Citronenschaale und Saft zu Braten.

798) Kirsch-Marmelade.

Dazu nimmt man die großen spanischen Zwieselbeeren (vom Prunus avium L.), welche fast alle Jahre gerathen und wegen ihrer Feinheit zu Saucen und Ersparniß an Zucker die Sauerkirschen weit übertreffen, thut sie, nebst wenig Wasser, in einen Kessel, kocht sie weich und rührt oder streicht sie durch ein feines Drahtsieb. Das Durchgestrichene läßt man auf schwachem Feuer, unter langsamen Rühren, dick einkochen, thut diese Marmelade in Steintöpfe, legt ein in Branntwein getauchtes Blatt Papier darauf, gießt etwas zerlassenen Rindstalg darüber und bewahrt es im Kalten auf.

799) Himbeer-Gelée.

Die zerdrückten Himbeeren läßt man auf schwachem Feuer warm werden, schüttet sie in einen von grober Leinwand dazu verfertigten ausgebrühten Sack, bindet ihn zu und preßt den Saft mit Gewalt heraus. Zu 1 Pfd. Saft kocht man 1 Pfd. Zucker, thut den Saft dazu und läßt ihn unter öfterm Abschäumen so lange kochen, bis er gelirt, welches man bemerkt, wenn man von Zeit zu Zeit einige Tropfen auf einem Teller kalt werden läßt. Eben so macht man Gelée von Erdbeeren oder Johannisbeeren.

800) Himbeersaft.

Auf die Himbeeren (auch Erd- oder Johannisbeeren) gießt man ein wenig Wasser, läßt sie auf

*) S. Vorw. zu dieser Abtheilung.

dem Feuer langsam heiß werden, schüttet sie in einen Sack und preßt den Saft heraus. Auf 1 Pfd. läutert man ¾ Pfd. Zucker, gießt den Saft dazu und kocht ihn unter öfterm Abschäumen langsam ½ Stunde, bis er hell und klar ist. Dann läßt man ihn kalt werden, füllt ihn auf Champagnerflaschen und pfropft und verpicht sie.

### 801) Kirschsaft.

Recht reif gewordene Sauerkirschen werden gestoßen, auf dem Feuer heiß gemacht und ausgepreßt. Dann thut man zu 1 Pfd. Saft ¾ Pfd. Zucker, läßt ihn unter öfterm Abschäumen ¼ Stunde kochen und behandelt ihn wie 800. — Man kann auch Vanille, Zimmt, Nelken und Citronenschaale dazu thun, es mit kochen und den Saft alsdann durch einen feinen Durchschlag gießen.

### 802) Berberitzensaft (Berberis vulg. L.).

Man kann ihn sowohl wie 799 zubereiten, als auch auf folgende Art: Man quetscht die Berberitzenbeeren (**Baccae berberidis**), macht sie auf dem Feuer ein wenig warm und preßt sie aus, jedoch nicht zu stark. Dann wird er auf Flaschen gefüllt, einige Tage in die Sonne gestellt, fest zugepfropft und im Keller verwahrt.

Dieser Saft färbt nicht nur schön, sondern er ersetzt auch die Citronensäure und kann daher zu Aspic, Punsch und Limonade angewendet werden.

## Zweite Abtheilung.

### Einmachen in Zucker und Essig.

Der hierzu nöthige Essig muß guter Weinessig sein. Bei in Essig einzumachenden Früchten, die man zu Braten bestimmt, braucht man weniger Zucker.

803) Aprikosen einzumachen.

Man bereitet sie, wie 788 lehrt, zu; nur nimmt man statt des Weins Weinessig und kann etwas Zukker weniger nehmen. — Oder: man nimmt die kleine noch nicht zu reife Aprikose, besticht sie ein wenig mit einer Nadel und rangirt sie in Einmachegläser. Dann gießt man 1 Maas mit 1 Pfd. Zucker, Zimmt, Nelken und Citronenschaale abgekochten kalten Weinessig darüber; nach einigen Tagen gießt man ihn ab und kocht ihn noch einmal.

Eben so werden Reineclauden und Mirabellen behandelt.

804) Melonen einzumachen.

Dies ist eins der köstlichsten Eingemachten zu Braten und die gewöhnliche Netzmelone ist dazu am tauglichsten. Nur dürfen sie nicht zu reif sein, weil sie sonst bei der Bearbeitung ihre Safttheile zu leicht fahren lassen und dann zusammenfallen. Es ist in der Hinsicht besser, daß sie zu hart, als zu weich sind; im ersten Falle läßt man sie einmal aufkochen.

Man kocht in Weinessig den Zucker, jedoch nicht zu dick ein und verfährt übrigens damit, wie 786.

805) Welsche Nüsse einzumachen.

Der Zucker wird in Weinessig gekocht und das Verfahren von 789 beobachtet, der Saft aber nicht so dick eingekocht.

806) Kirschen einzumachen.

Von großen Sauerkirschen schneidet man die Stiele kurz ab und rangirt sie, nebst einigen Gewürznelken, Citronenschaale und Zimmtstückchen in Einmachegläser, gießt 1 Maas mit 1 Pfd. Zucker abgekochten Weinessig kalt darüber und den zweiten oder dritten Tag wieder ab, wo er dann unter öfterm Abschäumen nochmals gekocht und kalt darauf gegossen wird. —

Eben so macht man es auch mit Zwetschen, wie auch mit großen schwarzen Herzkirschen.

807) Zwetschen auf eine andere Art einzumachen.

Man nimmt dazu schöne, mit den Stielen gepflückte Früchte, wischt jede mit einem Tuche ab, sticht sie 3= bis 4mal mit einer Nadel und schneidet die Stiele kurz ab. Nun läßt man 1 Maas Weinessig und ein gutes Pfd. Zucker mit etwas ganzem Zimmt, Nelken und Citronenschaale unter öfterm Abschäumen einigemal aufkochen, thut dann die Zwetschen dazu, läßt sie kochend heiß werden und zugedeckt eine kleine Viertelstunde vom Feuer stehen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel in Einmachegläser hebt, den Saft etwas einkocht und ihn kalt darüber gießt. Sollte er den zweiten Tag dünner geworden sein, so kocht man ihn abermals.

808) Geschälte Zwetschen einzumachen.

Man halte einige Zwetschen im Schaumlöffel einen Augenblick in kochendes Wasser und ziehe rasch die blaue Haut ab. Glaubt man genug zu haben, so lege man sie in Einmachegläser und gieße 1 Maas mit 1 Pfd. Zucker, unter öfterm Abschäumen, abgekochten Weinessig kalt darauf und mische Zimmt, Nelken und Citronenschaale dazu. Tags darauf gieße man den Essig ab und koche ihn wiederum.

809) Hagebutten einzumachen.

Man kocht Zucker in Weinessig und verfährt übrigens damit, wie 790 angegeben ist. Etwas Zucker kann man weniger nehmen. Die Quitten befreit man bei'm Einmachen vom Kernhause, kocht sie in Wasser weich und gießt dann nach Verhältniß mit Weinessig (auf 1 Pfd. Zucker noch nicht völlig 1 Nösel) abgekochten Zucker darüber.

### 810) Gurken einzumachen.

Junge fleischige Gurken werden geschält, in 4 Theile geschnitten, vom Saamengehäuse befreit, mit einem Tuche abgetrocknet und in Steintöpfe oder Gläser gelegt. Sodann wird etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in 1 Maas Weinessig mit Zimmt, Nelken und Citronenschaale gekocht und kalt darüber gegossen. Den folgenden Tag schüttet man den Essig ab und kocht ihn noch einmal. — Man gebraucht sie zu Ragouts, Saucen, oder gibt sie zu Braten.

## Dritte Abtheilung.

## Einmachen in Essig.

### 811) Türkischen Weizen einzumachen.

Wenn der türkische Weizen (Zea mays L.) noch jung und ungefähr eines kleinen Fingers groß ist, so reinigt man ihn von allen Fasern, kocht ihn in vollem Wasser 4 Stunden und gibt ihn in einen Durchschlag. Ist er kalt, so legt man ihn in der Ordnung nebst etwas ganzem Gewürz, Lorbeeren und Dragunblättern in einen Steintopf, gießt mit ein wenig Salz abgekochten Weinessig kalt darauf und einen halben Finger Rindstalg oder gutes Oel darüber und bewahrt ihn im Keller auf.

Der türkische Weizen wird verwendet zu braunen Saucen, Ragouts und als Garnitur zu italienischem, Fisch- und Fleischsalate; oder man gibt ihn zu Braten.

### 812) Spargel einzumachen.

Der Spargel wird geputzt und so weit er weich ist, abgeschnitten, in Wasser mit etwas Salz ziemlich weich gekocht und übrigens wie der türkische Weizen behandelt und verwendet.

813) Champignons einzumachen.

Hat man die Champignons geputzt, so schneidet man die größten in Scheiben, die kleinen, noch ungeöffneten aber läßt man ganz, wäscht sie ab, läßt etwas Provenceröl heiß werden, thut sie nebst ein wenig Salz dazu und läßt sie zugedeckt so lange schwitzen, bis ihr eigener Saft darauf eingekocht ist, thut sie in einen Steintopf, gießt mit etwas ganzem Gewürz und Lorbeerblättern abgekochten Weinessig durch's Haarsieb darauf und noch etwas Oel oder Rindertalg darüber.

814) Acia-Gurken einzumachen.

Man nimmt Gurken, wenn sie anfangen gelb zu werden, mithin bald zum Saamen reif sind, schält und schneidet sie in 4 Theile, nimmt die Kernen heraus und läßt sie eine Nacht mit Salz bestreut liegen. Man kann sie auch in kochendem Wasser brühen. Hat man sie sodann mit einem Tuche rein abgetrocknet, so legt man sie in Steintöpfe, gibt Weinessig, der mit etwas ganzem Senf, Gewürze, Zwiebeln, Chalotten, ein wenig Knoblauch, Lorbeerblättern und Dragun abgekocht ist, darauf, gießt Tags darauf den Essig ab und kocht ihn nochmals. Dann gießt man etwas gutes Oel darauf und bindet den Topf mit Blase zu.

Man kann auch unreife Melonen dazu verwenden, die man, wenn sie noch nicht weich genug sind, kochen muß.

815) Essig-Gurken einzumachen.

Kleine Gurken werden eine Nacht gewässert, rein abgewaschen und schichtweise nebst Lorbeerblättern, Dragun und ganzem Gewürz in kleine Fäßchen gelegt. Sind sie erst zugemacht, so gießt man durch das Zapfenloch mit ein wenig Salz abgekochten Essig

kalt darauf. Nach einigen Tagen schüttet man den Essig ab, kocht ihn wiederum, gibt ihn kalt darüber und macht das Zapfenloch mit einem Pfropfe zu.

816) Artischockenboden einzumachen.

Die Artischocken werden in Wasser mit etwas Salz ziemlich weich gekocht und dann die Blätter und alles Faserige abgemacht, so daß nur die runden Boden bleiben, welche man egal schneidet, in einen Steintopf rangirt und mit nach 811 abgekochtem Essig und etwas gutem Oel übergießt. Man verwendet sie zu weißen und braunen Ragouts und zu Fisch- und Fleischsalaten.

817) Grüne Bohnen einzumachen.

Schneide junge Bohnen wie gewöhnlich oder halb durch, koche sie in Wasser ziemlich weich, laß sie in einem Durchschlage rein ablaufen, lege sie in Steintöpfe und gieße mit ein wenig Salz, etwas ganzem Gewürze und Lorbeerblättern abgekochten Essig darauf; besser ist es noch, ein in Oel getauchtes Blatt Papier darauf zu legen, oder etwas Rindertalg darüber zu gießen.

818) Rothkohl einzumachen.

Hierzu nimmt man kleine Köpfe Rothkohl, gibt ihm im Strunke einen Kreuzschnitt und brüht ihn in kochendem Wasser gut ab. Wenn er kalt und rein abgelaufen ist, so drückt man ihn in Steintöpfe oder Fäßchen odentlich ein, gießt etwas mit wenig Salz und Gewürz abgekochten Essig darauf, legt ein Tuch, darüber ein Bret und einen nicht zu schweren Stein darauf und verwahrt ihn im Keller. Man gibt ihn als Salat, schneidet ihn dazu in Viertel und übergießt ihn mit Oel und Essig.

### 819) Trüffeln einzumachen.

Die frischen Trüffeln werden in warmen Wasser durch eine Bürste vom Sande und aller Unreinigkeit gesäubert und in Wasser ziemlich weich gekocht. Alsdann schält man sie, legt sie nebst Lorbeerblättern und Citronenschaale in einen Steintopf oder eine Büchse, gießt mit etwas ganzem Gewürz abgekochten Weinessig durch ein Sieb und etwas Oel oder Rindertalg darauf. Auf diese Art halten sich die Trüffeln einige Jahre und behalten mehr von ihrer natürlichen Kraft, als die getrockneten. Bei'm Verbrauch zu Saucen, Ragouts und italienischen ꝛc. Salaten werden sie in Scheiben geschnitten.

## Anhang.

### 820) Bereitung des Himbeeressigs.

Thue die Himbeeren in große Flaschen, gieße guten Weinessig darauf und laß sie in der Sonne einige Tage ausziehen. Sodann schütte den Essig ab, filtrire ihn durch und bewahre ihn in Flaschen auf.

### 821) Bereitung des Dragun= oder Kräuteressigs.

Man thue einen guten Theil Dragunblätter, etwas Boratsch, Pimpinelle und ein wenig Thymian in große Bouteillen, fülle Weinessig darauf und stelle ihn, wenn er bald durchfiltrirt werden soll, in die Sonne. Dieser Essig ist recht gut zu Saucen, Ragouts, Aspics, Fischen und Salaten.

### 822) Senf anzumachen.

Ein Maas Weinessig läßt man mit Citronenschaale, 4 Lorbeerblättern, Dragun, ein wenig Thymian, etwas ganzem Zimmt und Gewürze, auch ½ Pfd. Zucker aufkochen, gießt es durch ein Sieb auf

¼ Pfd. Senfmehl, rührt's durch einander und hält zuletzt ein Stückchen glühendes Eisen einige Minuten hinein.

## Vierte Abtheilung.

### Einmachen ohne besondere Zuthaten.

#### 823) Kirschen, Zwetschen, Mirabellen ꝛc. einzumachen.

Dazu nimmt man gute, auserlesene Früchte und schneidet die Stiele ganz kurz ab, legt jene in Gläser und setzt diese in einen Kessel, füllt ziemlich bis an die Oeffnung der Gläser kaltes Wasser und läßt es auf dem Feuer kochend heiß werden. Dann setzt man den Kessel vom Feuer ab, nimmt nach kurzer Zeit die Gläser heraus, pfropft und verpicht sie und verwahrt sie mit Sand zugedeckt im Keller.

Diese Früchte verbraucht man im Winter zu Kuchen, in Mehlspeisen und zu Compotes, da man sie dann in Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale ein wenig kocht.

#### 824) Grüne Bohnen einzumachen.

Man schneidet die jungen Bohnen, mengt sie mit Salz durch einander, packt sie in Fässer oder Steintöpfe, legt ein nasses Tuch darüber und ein passendes Bret darauf und beschwert es mit Steinen. — Will man Gebrauch von den Bohnen machen, so wäscht man so viel man nöthig hat, ab, thut sie nach und nach nebst ein wenig gereinigter Potasche in kochendes weiches Wasser und läßt sie weich kochen. — Bei'm Einmachen hat man darauf und darnach zu sehen, daß die Sole nicht ab — sondern darüber gehe; widrigenfalls gieße man ein wenig Wasser darauf.

#### 825) Stachelbeeren einzumachen.

Von den Stachelbeeren, die nicht viel größer sein dürfen, als volle Zuckererbsen, schneidet man Stiele

und Butzen ab, thut sie in Bouteillen, setzt diese in einen Kessel, füllt sie ziemlich bis an die Oeffnung mit kaltem Wasser und läßt es auf dem Feuer heiß werden, aber ja nicht kochen, hebt dann den Kessel ab, nimmt nach 5 bis 6 Minuten die Bouteillen heraus, füllt mit einer die andern voll, pfropft und verpicht sie und verwahrt sie mit Sand zugedeckt im Keller. Will man Gebrauch davon machen, so schüttet man, so viel man bedarf, auf einmal in kochend heißes Wasser, läßt sie darin, wenn sie nicht ganz weich sind, weich werden, gießt sie ab, thut sie in eine Weinsauce (98), womit sie am passendsten sind und läßt sie ¼ Stunde vom Feuer stehen. Auch verwendet man sie zu Compotes.

### 826) Junge Erbsen einzumachen.

Junge ausgebrochene Erbsen werden in Champagnerflaschen gefüllt und wie die Stachelberen behandelt. Will man sie im Winter verbrauchen, so thut man den Bedarf nebst ein wenig gereinigter Potasche in kochendes weiches Wasser, läßt sie weich kochen, gießt sie ab und thut sie nebst etwas Zucker und gehackter Petersilie zu gut gekochten Möhren.

---

## Zweites Kapitel.

## Gefrornes.

### Vorwort.

Das Gefrorne oder Eis, eigentlich eine Erfindung des leckern Südländers, dessen lechzende Zunge sich nach erquickender, natürlicher oder künstlicher Kühlung sehnt, verlangt eine mühsame, durch eine bloße Beschreibung kaum völlig deutlich zu machende Bearbeitung und setzt Handgriffe und Kunstvortheile vor-

aus, welche auch ein aufmerksamer Beobachter sich selten anders, als durch Selbsthandanlegung zu eigen machen kann. Daher wird hier darüber nur so viel gesagt werden, als zum Verständniß der folgenden Recepte gerade nöthig ist.

Das äußere Erforderniß, um künstliches Gefrornes zu Stande zu bringen, ist natürliches, d. h. Eis, dessen Gefrierkraft durch hinzugefügtes Salz noch verstärkt wird. Die eigentlichen allgemeinen Bestandtheile desselben sind: süßer Rahm, Zucker, Eier, Citronen ꝛc., die besondern aber: Vanille, Kaffee, Chocolade, Fruchtsäfte, Liqueurs ꝛc.

Die zur Bereitung unumgänglich nöthigen Gefäße bestehen in

1) einer Gefrierbüchse, welche von Zinn, rund und 12 Zoll hoch ist, im Durchmesser aber 6 Zoll hat. Der Boden muß etwas kesselartig geformt sein, um sie auf dem Eise leicht zu drehen und der Deckel einen gekrümmten Griff haben und mittelst einer Schraube oder sonst gehörig befestigt sein, damit sich nicht eins ohne das andere drehe;
2) einem 18 Zoll langen messingenen Spachtel, wie ein starker hölzerner Rührlöffel gestaltet;
3) einem mehr als gewöhnlich großen Eimer, 16 Zoll Höhe und 16 Zoll im Durchmesser habend, welcher mit einem Zapfen am Boden versehen sein muß, um das zu viele Wasser von dem aufgelösten Eise abzulassen.

Wenn man nun Gefrornes zubereiten will, so gießt man die von allgemeinen Bestandtheilen und einem besondern gefertigte Masse in die Gefrierbüchse, setzt diese auf das im Eimer befindliche zerstoßene, mit Salz vermischte Eis, umlegt die Büchse bis an den Deckel mit solchem und dreht sie auf dem Eise unausgesetzt und schnell herum. Wenn das Gefrorne

darin anzusetzen beginnt, so stößt man es mit dem Spachtel von Zeit zu Zeit los und rührt es jedesmal tüchtig durch einander, damit es weder eisig, noch körnig, sondern wie eine butterähnliche Masse werde.

Das Gefrorne setzt man auf in Gläsern oder Porzellanbechern, oder durch gut schließende blecherne, meist viereckigte Formen mit einem Sterne u. dgl. oder als Bunde Spargel auf Tellern. Zu Fruchtgefrornen wählt man die Formen nach der Gestalt der Früchte, drückt, wenn das Gefrorne fertig ist, die Theile der Form davon voll, macht sie zu, wickelt sie in naßgemachtes Papier und legt sie einige Stunden in zerstoßenes, mit Salz vermischtes Eis, wischt sie dann mit einem Tuche ab, zieht nach einigen Minuten den untern Theil der Form ab, thut das Gefrorne auf einen auf Eis gestellten Teller und zieht, mit einer Gabel hineinstechend, den obern Theil der Form behutsam ab. Dann streicht man's mit dem Messer glatt und gibt ihm nach Verhältniß der Form die natürliche Farbe durch Kirsch-, Himbeer- oder Erdbeersaft, ein wenig Spinatsaft, auf Zucker abgeriebene, wieder abgeschabte und mit ein wenig Wasser aufgelöste Citronen- oder Orangenschaale, Cochenille, Tournesol, Chocolade ꝛc. Im Sommer verziert man die Fruchtgefrornen mit ihren natürlichen, im Winter mit Orangenblättern. Auch gibt man die Gefrornen in Terrinchen von Enten- oder Hühnereiern, welche man auch zu feinen Gelées und Crêmes brauchen kann und also zurichtet. Man sägt oder schneidet die Köpfe von den Eiern ab und läßt diese auslaufen. Nun bildet man Boden von Tragantteig, in ausgestochenen hölzernen oder steinernen Förmchen, so daß das Ei steht; ingleichen zu jedem Eie zwei kleine Henkel und einen durchbrochenen Deckel, welcher genau auf den abgesägten Kopf des Eies

paßt, befestigt die Henkel durch mit Eiweiß verdünnten Tragantteig an den Eiern, läßt alles trocken werden und gibt diesen niedlichen Terrinchen durch den Pinsel noch einen höhern Reiz. Ferner gibt man es auf folgende Art: Man läßt sich eine zinnerne Büchse von 10 Zoll Höhe machen, deren Boden gerade ist und 5 Zoll im Durchmesser hat. Die obere Rundung darf kaum bemerkbar weiter sein. Nun färbt man mit fein gestoßener Cochenille so viel klares Brunnenwasser roth, als in die Büchse geht, setzt sie damit in einen Eimer auf zerstoßenes, mit Salz vermischtes Eis und läßt das Wasser eines Fingers dick in der Büchse anfrieren. Dann nimmt man sie aus dem Eimer, schüttet das übrige Wasser heraus, hält sie einen Augenblick in heißes Wasser, kippt sie um und zieht sie ab. Hernach füllt man dieses Eisglas ziemlich voll von Vanille- oder anderm Rahmgefrornen, streicht einen halben Finger dick Eiweiß, zu Schnee geschlagen, mit Zucker vermischt, darüber, streut zwei Messerrücken dick fein gestoßenen Zucker darauf, hält so lange eine glühende Schaufel darüber, bis der Zucker bräunlich ist, gießt etwas Spiritus vini darauf, brennt's mit Papier an und gibt's so brennend auf einer auf der Schüssel liegenden Serviette zur Tafel. Dies gewährt einen angenehmen Anblick. Wird die Schüssel von der Tafel gehoben, so löscht man das Flämmchen, wenn es nicht schon verloschen ist, aus und gibt das Gefrorne herum. — Hat man das Fruchtgefrorne in mehrern kleinen Formen, so muß das Garniren durch mehrere Hände zugleich kurz vor dem Anrichten schnell, und, wie sich von selbst versteht, im Kalten geschehen.

Das Gefrorne wird auf eine doppelte Art, entweder mit oder ohne Rahm gemacht.

## Erste Abtheilung.

### Rahm-Gefrornes.

Man kann jeder Art von Rahm-Gefrornem dadurch ein gefälliges Ansehen geben, daß man ein wenig in Wasser aufgelöste Cochenille und Chocolade tropfenweise unter dasselbe rührt, wodurch es marmorirt wird; einen angenehmen Geruch aber mit ein wenig Ambra oder Zimmt-, Citronen- oder sonst beliebigem guten Oele. Nur muß es kurz vor dem Anrichten geschehen.

Man kann es auch gebacken geben, indem man es in beliebiger Form auf eine Schüssel thut, es mit Eiweiß-Schnee, den man stark mit Zucker vermischt, überzieht, die Schüssel auf eine Casserolle mit kaltem Wasser und so in einen recht heißen Ofen setzt, damit es bräunlich werde, worauf man es sogleich zur Tafel gibt.

### 827) Vanille-Gefrornes.

Man setze 2 Schoten klein geschnittene Vanille, 1 Pfd. Zucker und 2 Maas guten süßen Rahm auf's Feuer. Sobald dies alles kocht, gieße man 10 bis 12 Eidottern, welche man mit einem guten halben Nösel Rahm gut durch einander quirlt, unter beständigem Rühren dazu, lasse es kalt werden und gebe es langsam, nachdem es durch's Haarsieb gestrichen worden, in die Gefrierbüchse.

### 828) Orangenblüthen-Gefrornes.

Statt der Vanille werden einige Loth kandirte Orangenblüthen gekocht und eben so behandelt, wie 827. Eben so Zimmt und Thee.

### 829) Kalmus-Gefrornes.

Einige Loth kandirter Kalmus werden gestoßen, in Rahm und etwas Zimmt und Citronenschaale gekocht und damit, wie 827 gesagt, verfahren.

### 830) Orangen-Gefrornes.

Man reibt die gelbe Schaale von 4 Orangen und 2 Citronen auf 1 Pfd. Zucker ab, thut ihn nebst etwas Zimmt in gute 2 Maas kochenden Rahm, legirt und behandelt es nach 827.

### 831) Kaffee-Gefrornes.

Zwei Maas Rahm koche mit 1 Pfd. Zucker, legire ihn mit 12 Eidottern, streiche es, kalt geworden, durch ein Haarsieb, und, wenn du indessen 12 Loth frisch gebrannten Kaffee mit 1½ Nösel kochenden Wassers filtrirt hast, so gieße ihn nebst dem legirten Rahme in die Gefrierbüchse u. s. w.

### 832) Chocoladen-Gefrornes.

Es werden ¾ Pfund geriebene Chocolade in 2 Maas Rahm mit ¾ Pfund Zucker und einem Stückchen Vanille oder Zimmt gekocht, mit 8 Eidottern, welche mit einem guten halben Nösel Rahm tüchtig durch einander gequirlt worden, legirt und erkaltet durchgestrichen u. s. w.

### 833) Kastanien-Gefrornes.

Man reibt oder stößt ½ Pfd. geröstete und geschälte Kastanien recht fein mit Rahm und läßt sie in 2 Maas Rahm mit ¾ Pfd. Zucker und etwas Zimmt aufkochen, legirt es mit 6 bis 8 Eidottern und streicht's durch ꝛc. Eben so macht man es mit Mandeln, Nüssen und Pistazien.

### 834) Erdbeeren-Gefrornes.

Man macht von 2 Maas Rahm, 1 Pfd. Zucker und 12 Eidottern eine Masse und läßt sie (Vorw.) gefrieren. Indessen zerdrückt man 1 Maas Wald-Erdbeeren und streicht sie durch, rührt das Durchgestrichene unter das Gefrorne und färbt's mit ein we-

nig in Wasser aufgelöster Cochenille. Eben so macht man es von Himbeeren und in Ermangelung frischer Früchte nimmt man Marmeladen.

835) Gefrornes mit Maraschino oder andern starken Liqueurs.

Man macht mit ganz wenig Vanille ein Gefrornes, gießt zuletzt etwas Maraschino oder ein Glas Arack ꝛc. dazu und rührt es damit tüchtig durch einander.

836) Rosen-Gefrornes.

Unter das eben beschriebene Gefrorne, jedoch ohne besondere Zuthat, rühre bei'm Anrichten ein Tassenköpfchen voll doppeltes Rosenwasser und färbe es wie in 834. Oder, mache eine Limonade, laß sie gefrieren, rühre das doppelte Rosenwasser darunter und färbe es mit Tournesol blaßroth.

837) Geschlagenes Rahm-Gefrornes in Formen.

Man löst ein Stückchen Hausenblase in 9 bis 10 halben Eierschaalen voll süßen Rahm auf und läßt sogleich eine Schote gestoßene Vanille mit ausziehen, drückt's durch ein Tuch in einen neuen etwas großen Topf, thut 6 bis 7 Eidottern und ½ Pfund gestoßenen Zucker, worauf etwas Citronenschaale abgerieben ist, dazu und schlägt's mit dem Beschen auf kochendem Wasser zu einer dicken Crême ab und wieder kalt. Hat man indessen 1 Maas süßen Rahm zu Schaum oder Schnee geschlagen, so wird er darunter gerührt. Dann füllt man diese Masse in Formen und packt sie einige Stunden in zerstoßenes, mit Salz vermischtes Eis. — Statt der Vanille kann man auch Orangenblüthen ausziehen lassen, oder 3 bis 4 auf Zucker abgeriebene Orangen nehmen. Um diesem Gefrornen ein schönes Aeußere zu geben, theile man die Masse in 3 Theile und färbe 2 davon mit

geriebener Chocolade braun und mit fein gestoßener Cochenille roth, mische sodann die einzelnen Theile wieder zusammen und ziehe sie mit einem Löffel einigemal durch einander, wodurch das Ganze ein marmorartiges Ansehn erhält.

### 838) Geschlagenes Rahm-Gefrornes mit Citronen in Form.

Ein Stückchen Hausenblase wird in ganz wenig Wasser aufgelöst, durch ein Tuch in einen etwas großen neuen Topf gedrückt und 1 Pfd. gestoßener Zukker, worauf das Gelbe von 4 bis 5 Citronen abgerieben ist, nebst dem Safte von diesen, einem Anrichtelöffel voll Wein, 2 Eiern und 8 Dottern dazu gemischt. Diese Masse wird nun mit dem Schneebesen auf kochendem Wasser zu einer dicken Crême ab und wieder kalt geschlagen und 1½ Maas zu Schaum geschlagener Rahm darunter genommen und übrigens damit verfahren, wie 837 gesagt.

### 839) Geschlagenes Rahm-Gefrornes mit Arack.

Es wird auf die eben beschriebene Art, jedoch mit einigen Citronen weniger, gefertigt. Zuletzt rührt man etwas Arack oder sonstigen Liqueur darunter. Man muß sich aber mit der Quantität darnach richten, daß es etwas stark darnach schmecke, weil es durch's Frieren schwächer wird.

Auf einige andere Arten:

Man schlägt 1 Maas guten süßen Rahm recht schaumig, mischt eine Schote ganz fein gestoßene Vanille nebst 12 Loth Zucker darunter und läßt es in einer Eisbüchse unter einigemal langsamen Umrühren gefrieren. — Ein andermal gibt man dem Gefrornen den Geschmack von Citronen, Orangen oder Apfelsinen, welche man auf Zucker abreibt. — Auch kann

man 3 bis 4 Loth geriebene Chocolade, oder wer das Brot-Gefrorne liebt, 4 Loth im Ofen geröstetes, gestoßenes und durch ein Haarsieb gesiebtes Schwarzbrot darunter mischen.

## Zweite Abtheilung.

### Gefrornes ohne Rahm.

Bei Frucht-Gefrornem, vorzüglich in Formen, muß man bemerken, daß man dessen Bearbeitung nie ohne Hausenblase oder Hirschhornstand vornehmen darf, weil dies, wie die Eier bei'm Rahm-Gefrornen, schnelleres Gefrieren und Festigkeit bewirkt.

### 840) Melonen-Gefrornes in Formen.

Eine Melone von mittler Größe wird aus einander geschnitten, das Innere herausgenommen, sie wird geschält, in Wein mit Citronenschaale und etwas Zimmt recht weich gekocht und durchgestrichen. Hat man indessen von $\frac{1}{4}$ Pfund Hirschhorn 3 Nösel Stand in Bereitschaft gesetzt, so mischt man darin gute $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und kocht ihn unter öfterm Abschäumen hell und klar, thut die durchgestrichene Melone, nebst dem Safte von 1 Citrone dazu und das Ganze in die Gefrierbüchse. Unter öfterm Durcheinanderarbeiten läßt man es gefrieren, drückt dies Gefrorne in eine aus 2 Theilen bestehende Melonenform, macht sie zu, wickelt sie in nasses Papier und packt sie einige Stunden in zerstoßenes, mit Salz vermischtes Eis. Hernach wird es aus der Form genommen, der natürliche Stiel daran gesteckt und mit den passenden Couleuren (Vorw.) natürlich gefärbt. — Will man dies Gefrorne in Gläsern geben, so kann man etwas Wein und dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mehr dazu nehmen. — In Ermangelung der frischen Melonen bedient man sich der eingemachten (786).

841) Dergleichen Aprikosen=Gefrornes.

Ungefähr 16 bis 18 recht reife Aprikosen entkernt man und streicht sie durch. Hat man nun von $\frac{1}{4}$ Pfd. Hirschhorn 2 Maas Stand gekocht, so thut man 1 Pfd. Zucker, etwas Zimmt, Citronenschaale und $\frac{1}{2}$ Bouteille Franz= oder Rheinwein dazu, läßt es unter öfterm Abschäumen bis zu nicht völlig 2 Maas einkochen, streicht es durch und mischt die Aprikosen darunter. Dann läßt man es gefrieren und gibt ihm durch Form und Farben die natürliche Couleur.

In Ermangelung frischer Aprikosen bedient man sich der Marmelade 796, wozu etwas Citronensaft gedrückt wird.

842) Pfirsich=Gefrornes.

Wird ganz auf dieselbe Art zubereitet.

843) Aepfel=Gefrornes in Formen.

12 bis 14 geschälte und vom Kernhause befreite Borsdorfer Aepfel kocht man in 1 Nösel weißem Wein mit etwas Zimmt weich und streicht sie durch. In $1\frac{1}{2}$ Maas von $\frac{1}{4}$ Pfd. Hirschhorn gekochtem Stande läßt man 1 Pfd. Zucker unter öfterm Abschäumen ein wenig kochen, mischt ihn, nebst auf Zucker abgeriebener Citronenschaale und dem Safte von 1 Citrone unter die Aepfel, läßt es gefrieren und gibt ihm durch Farben und Formen die natürliche Farbe und Gestalt.

844) Dergleichen Quitten=Gefrornes.

Koche 8 bis 10 vom Kernhause befreite Quitten in Wasser mit etwas Zimmt weich und kurz ein, streiche sie durch und behandle sie wie 841.

845) Dergleichen Orangen=Gefrornes.

Man reibt das Gelbe von 8 Orangen auf $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ab, schabt es dann herunter, kocht den

übrigen, wenn von $\frac{1}{4}$ Pfd. Hirschhorn 1 Maas Stand gekocht worden, mit $\frac{1}{2}$ Bouteille weißem Weine, unter öfterm Abschäumen, hell und klar, mischt die abgeriebene Schaale, nebst etwas Orangensaft darunter, läßt es gefrieren ꝛc. (wie 843).

Will man dies Gefrorne nicht in Formen, sondern in Bechern oder Gläsern geben, so kann man einige Orangen weniger, oder statt deren Citronen nehmen und bei'm Anrichten ein gutes halbes Nösel Malaga, Madeira, Lünel ꝛc. darunter rühren.

### 846) Dergleichen Citronen-Gefrornes.

Von 5 bis 6 Citronen reibt man die gelbe Schaale auf 1 Pfd. Zucker ab und thut ihn, nebst dem Safte auf 1 Maas Wasser. Hat sich der Zucker völlig aufgelöst, so läßt man das Ganze gefrieren ꝛc.

### 847) Meerrettig-Gefrornes.

Mit einigen Eidottern weniger wird es wie das vorige behandelt. Ist es fertig, so reibt man Meerrettig, feuchtet ihn etwas stark mit Wein an, preßt den Saft durch ein Tuch heraus und rührt bei'm Anrichten nach und nach so viel darunter, bis man ihn schmeckt.

### 848) Himbeersaft-Gefrornes.

Zu einer Bouteille Himbeer- (Kirsch- oder Erdbeer-) Saft mischt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, worauf das Gelbe von 1 Citrone abgerieben ist, nebst dem Safte davon, etwas Zimmt, 1 Nösel weißen Wein und 1 gutes Nösel Wasser und läßt es unter öfterm Abschäumen ein wenig kochen, gießt es durch's Haarsieb in die Gefrierbüchse u. s. w.

### 849) Punsch-Gefrornes.

Koche 3 bis 4 Loth Hausenblase in 2 Maas Wasser, $\frac{1}{2}$ Bouteille weißen Wein, etwas Thee und

Zimmt (und allenfalls 1 Schote Vanille), bis sie sich aufgelöst hat und 2 Maas bleibt, gieß es durch ein Sieb, thue 1¼ Pfd. Zucker, worauf das Gelbe von 4 bis 5 Citronen abgerieben ist, nebst dem Safte dazu, laß es auf dem Feuer heiß werden und gieße es in die Gefrierbüchse &c. Bei'm Anrichten rühre noch so viel Arack darunter, daß es einen angenehmen Geschmack davon bekommt.

850) Champagner-Gefrornes.

Man versetzt es ebenfalls, wie überhaupt bei allem spirituösen Gefrornen, etwas stark mit Hausenblasen- oder Hirschhorn-Stand, nimmt einige Citronen weniger und verfährt damit, wie 849 angegeben ist. — Statt des Champagners kann man auch Malaga, Madeira, Lünel, Rivesaltes &c. nehmen.

851) Bischof-Gefrornes.

Löse einige Loth Hausenblase in 1 Maas Wasser auf und laß 4 Orangen, wovon zuvor das Gelbe auf 1 Pfd. Zucker abgerieben worden, sammt einem Stückchen Zimmt mit auskochen. Sodann drücke es durch ein Tuch, thue den Zucker und 1 Bouteille Rothwein (Roussillon) dazu, laß es auf dem Feuer heiß werden und hernach in der Büchse gefrieren. Wer den Bischof-Geschmack stark liebt, der mag bei'm Anrichten noch Bischof-Essenz darunter rühren.

852) Limonade-Gefrornes.

Einige Citronen weniger werden auf Zucker abgerieben. Dann nimmt man etwas Wasser mehr und behandelt es übrigens wie das Citronen-Gefrorne. Man kann auch ein wenig Wein, auch etwas Erd- oder Himbeersaft mit dazu nehmen.

# Drittes Kapitel.

## Getränke.

Außer dem Safte der Reben, dieser köstlichsten Erfindung der Urzeit, gibt es noch eine Menge warmer und kalter Kunstgetränke, womit die neuere und neueste Zeit uns so freundlich beschenkt hat, die theils zur Belebung kälterer oder erstorbener Gefühle und zur Erheiterung des besonders gesellschaftlichen Lebens, theils zur Abkühlung und Milderung des äußern oder innern Feuers dienen und überdies durchgehends dem Gaumen einen angenehmen Kitzel zu gewähren bezwecken. Nur die gangbarsten und feinsten lehrt das gegenwärtige Kapitel zubereiten.

### 853) Milch-Chocolade.

Wenn man ½ Pfd. geriebene Chocolade in 1½ Maas Milch gekocht hat, so gießt man 4 bis 6 Eidottern, die mit ¼ Nösel Milch gut durch einander gequirlt worden, dazu.

### 854) Wasser-Chocolade.

Nimm gute mit Vanille versetzte Chocolade, oder laß etwas Vanille in Wasser ausziehen und rechne auf jedes Bechertassenköpfchen voll Wasser 3 bis 4 Loth Chocolade, welche du kochst, bis sie sich völlig aufgelöst hat, nach einigen Minuten recht schäumig quirlst, den Schaum von Zeit zu Zeit abnimmst, warm gestellte Tassen damit füllst und sie sogleich mit Zwieback oder gerösteten Semmelscheiben servirst.

### 855) Wein-Chocolade.

Ein halbes Pfd. geriebene Chocolade setze man mit 1½ Maas weißen Wein, ¼ Pfd. Zucker, Zimmt und Citronenschaale auf's Feuer und gieße, wenn es anfangen will zu kochen, 5 bis 6 Eidottern, welche

mit etwas Wein gut durch einander gequirlt worden, unter beständigem Rühren dazu.

856) Englischer Thee.

Laß ½ Loth Thee und nach Befinden etwas Vanille und Zimmt in 1½ Nösel kochenden Wasser ausziehen, presse es durch ein Tuch in einen neuen 6 bis 8 Maas haltenden Topf, thue ¾ Pfd. gestoßenen Zukker, 8 Eier und 6 Dottern dazu und schlage es mit einem Schneebesen auf schwachem Kohlenfeuer oder auf kochendem Wasser so, daß es recht schäumig wird, ab und gib es in Tassen. Willst du zuletzt noch etwas Arack dazu thun, so reibe 2 Citronen auf ¾ Pfd. Zucker ab und mische ihn nebst dem Safte hinein.

857) Maurocordato.

Man läßt 1½ Maas süßen Rahm mit 1 Schote Vanille und ¼ Pfd. Zucker kochen, gießt dann 6 bis 8 mit etwas Rahm gut durch einander gequirlte Eidottern daran und so viel Arack darunter, daß dieser angenehm vorschmeckt.

858) Gewöhnlicher Punsch.

Man thue 2 Pfd. Zucker, worauf das Gelbe von 5 bis 6 Citronen, und, wenn es sein kann, 1 Orange oder Apfelsine abgerieben ist, nebst dem ausgedrückten Safte davon durch's Sieb in die Terrine, gieße 2 Maas Wasser, worin etwas Thee und Zimmt ausgezogen ist, ingleichen 1 Bouteille weißen Wein und 1 Bouteille Arack oder guten Rum dazu und lasse ihn zugedeckt auf schwachem Kohlenfeuer in ½ Stunde heiß werden. — Will man den Punsch roth haben, oder fehlt es im Augenblick an Citronen, so nehme man etwas Berberitzensaft (802) dazu. Auf diese Art kann man bei etwas Wein und Zucker mehr den Punsch kalt geben.

859) Punsch-Royal.

Ein halbes Loth Zimmt und eine Schote Vanille läßt man in 1 guten Nösel kochenden Wassers ausziehen, gießt es durch ein Tuch in eine Terrine und thut 2 Pfd. gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von 6 reinen saftigen Citronen, 2 Apfelsinen und wenn man will, 1 Orange abgerieben ist, nebst dem Safte davon, 1 Bouteille Rheinwein und nicht völlig 1 Bouteille Arack dazu. Nach ½ Stunde, wenn alles kalt ist, gießt man 1 Bouteille Champagner und ½ Krug Selterwasser hinzu, rührt alles durch einander und servirt den Punsch sogleich. — Wer dieses Göttergetränk noch vorzüglicher haben will, der lege gleich anfangs eine frische oder eingemachte Ananas (787) in die Terrine. Diesen und überhaupt jeden Punsch kann man noch dadurch verbessern, wenn man einige Gläser Lünel, Madeira ꝛc. dazu schüttet.

860) Eierpunsch.

Etwas Thee, Zimmt, einige Gewürznelken und ein wenig Muskatennuß läßt man in ½ Nösel kochenden Wassers ausziehen. Dann preßt man es durch ein Tuch in einen neuen, 5 bis 6 Maas haltenden Topf, den man zuvor mit kochendem Wasser ausgebrüht hat, thut 1¼ Pfd. gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von 3 bis 4 Citronen abgerieben ist, nebst dem Safte, 1½ Bouteille guten Franzwein, 14 Eier und 6 bis 8 Dottern dazu und schlägt es mit dem Schneebesen auf schwachem Kohlenfeuer (oder noch besser, auf kochendem Wasser) so, daß es recht schäumig wird, ab. Hernach gießt man unter beständigem Schlagen so viel Arack oder guten Rum dazu, bis es davon angenehm vorschmeckt.

861) Weinschaum.

Dies Getränk wird eben so wie der Eierpunsch zubereitet, jedoch mit Weglassung des Thees und Aracks.

862) Bischof.

Reibe 4 bittere Orangen ganz leicht auf 1¼ Pfd. Zucker, schneide sie auf allen Seiten ein und röste sie auf dem Roste bei starkem Kohlenfeuer. Alsdann lege sie, nebst dem Zucker, worauf noch das Gelbe von 1 Citrone abgerieben ist, ¼ Loth gestoßenen Zimmt, 6 bis 8 Gewürznelken, ein wenig Muskatennuß und — wenn man den Bischof für die Zunge recht angenehm haben will — mit ½ Schote gestoßener Vanille in eine Terrine, fülle 4 Bouteillen rothen Wein — am besten Roussillon — darauf und laß ihn einige Stunden, während welcher die Orangen öfter ausgedrückt werden, zugedeckt stehen. Hierauf gieße ihn durch ein feines Sieb oder eine Serviette und gib ihn kalt oder nach Befinden, besonders im Winter bei Schlittenfahrten ꝛc., warm.

863) Glühwein.

2 Bouteillen Franz- oder Rheinwein werden mit ¾ Pfd. Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen abgerieben worden, nebst dem Safte und einem Stückchen Zimmt auf's Feuer gesetzt und, wenn es anfangen will zu kochen, 8 bis 10 mit ¼ Bouteille Wein gut durch einander gequirlte Eidottern, unter beständigem Rühren, durch's Haarsieb dazu gegossen.

864) Cardinal.

Man läßt 3 Bouteillen Franzwein mit 1 Pfd. Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen, 1 Apfelsine und 1 Orange abgerieben ist, nebst den Säften, einem Stückchen Zimmt und, wenn es sein kann, ½ Schote Vanille heiß werden; dann gibt man ein wenig Bischof-Essenz dazu und trägt ihn warm oder kalt auf.

865) Sillabub.

¾ Pfd. gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von 3 Citronen abgerieben ist, nebst dem Safte davon,

thut man in einen neuen großen Topf, gießt 1 Bouteille Rhein- oder Franzwein und eben so viel guten süßen Rahm dazu, quirlt oder schlägt es mit einem Besen, damit Schaum entstehe, welcher von Zeit zu Zeit mit einem Löffel abgenommen, in Gläser gefüllt und sogleich servirt wird. Im Sommer stellt man den Topf in kaltes Wasser, in welches man etwas Eis legt.

866) Limonade.

Zu 1 Bouteille Wasser reibt man 1 saftige Citrone ganz leicht auf 6 Loth Zucker ab, thut ihn, nebst dem Safte zu dem entweder gewöhnlichen, oder noch besser Selterswasser, und wenn der Zucker sich völlig aufgelöst hat, gießt man alles durch ein Tuch. Der Geschmack der Limonade wird noch vorzüglicher, wenn man ¼ Bouteille weißen Wein und etwas weniger Himbeersaft, jedoch etwas mehr Zucker dazu nimmt.

Bei großen Quantitäten braucht man nur die Hälfte der Citronen zu nehmen und kann dann die fehlende Säure durch den Berberitzensaft (802) ersetzen.

867) Mandelmilch.

Stoße oder reibe im Reibestein ¼ Pfd. geschälte Mandeln mit einigen Tropfen Wasser recht fein, gieße 2 Maas Brunnenwasser dazu und seihe die Milch durch ein Tuch. Man pflegt auch wohl des Wohlgeschmacks wegen ein wenig kandirte Orangenblüthen und Zucker zu den Mandeln zu thun.

## Anhang

### zum dritten Kapitel „Getränke."

a) Grog.

Dieses, eigentlich nur bei den Matrosen gewöhnliche, aus Rum, Zucker und warmen Wasser bestehende Getränk erhält in folgender Zubereitung einen

ganz andern Charakter: Stoße 1 Muskatennuß mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker fein, nimm dazu 1 Flasche Rum, 1 Flasche Rhein= oder Franzwein und 2 Flaschen Champagner und mische Alles in einer Terrine unter einander. Sollte dieser Grog zu stark erscheinen, so verdünne ihn durch Wasser.

### b) Eispunsch.

Auf 2 Pfd. Zucker reibt man von 4 Citronen und 1 Apfelsine die Schaale ab, drückt dann von 6 Citronen und der abgeriebenen Apfelsine den Saft durch ein Sieb dazu, mischt 1 Bouteille Rheinwein, $1\frac{1}{2}$ Quart Wasser, worin $1\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase aufgelöst, sobald darin ein wenig Zimmt und $\frac{1}{2}$ Schote Vanille ausgezogen hat, darunter und läßt es in einer Eisbüchse unter öfterm Umrühren zu einer ziemlich steifen Masse gefrieren. Kurz vor dem Anrichten mische $\frac{1}{4}$ Bouteille feinen Arack und 2 Flaschen Champagner darunter. — Gewiß einer der köstlichsten Genüsse dieser Art!

# Anhang.

Enthaltend sowohl die Angabe der zu jeder Art von Mahlzeiten schicklichen Speisen und deren Aufeinanderfolge, als auch Vorschriften zu Anordnung der Tafel und zum Serviren.

---

Nachdem nun in dem gegenwärtigen Werke eine Menge Speisen und Getränke beschrieben und deren Zubereitung gelehrt worden, so entsteht endlich die Frage: was, in welcher Ordnung und wie wird es auf der Tafel zum Genusse dargeboten? Ich will versuchen, diese Fragen, wenn auch kurz, jedoch so viel wie möglich genügend zu beantworten.

I. Was also zuvörderst die Angabe der zu den verschiedenen Mahlzeiten oder bei sonstigen Veranlassungen schicklichen Speisen und Getränke und deren Folgenreihe anlangt, so hat man darüber ziemlich allgemein folgende Grundsätze angenommen:

a) Zur Mittagstafel (Diner) gibt man gewöhnlich

1) eine starke Bouillon-, Jus- oder Coulis-Suppe.

2) kleine Pasteten, feine Frituren, Canapées rc. oder auch Caviar, Sardellen, Neunaugen rc.

3) frisches Rindfleisch mit Mostrich und einer (pikanten) Sauce. Man kann auch zugleich geräu-

chertes Hamburger oder inländisches, oder Pöckelfleisch mit Petersiliensauce geben.

4) Gemüse, und zwar jede beliebige Kohlart, Erbsen, Rüben rc., entweder natürlich oder als Hochepot; nach Befinden mit Coteletten, Saucischen, Frituren rc.

5) künstlich zubereitete Fleischspeisen, z. E. Hühner à la Braise, Granaten rc.

6) große Fische.

7) Puddings oder Mehlspeisen in Rand oder Form.

8) Braten, nebst Salaten und Eingemachtem.

9) große Backereien, Crêmes und Gelées.

Wobei zu bemerken, daß, wo eine Schüssel fehlt, die darauf folgende vor= und einrückt.

Was die Weine betrifft, so sind solche entweder gewöhnliche Tafelweine, worunter ich Franken=, Mosler=, Rheinwein, Graves, Medoc, Roussillon, Barsac, Sautern, Jurançon, Chambertain, Romanée rc. verstehe; oder feinere und Liqueurweine, als: Lunel, Frontignac, Rivesaltes, Malaga, Dry=Madeira, Xeres, Alicante, Constantia, Tokaier, Cypernwein rc. und Champagner, als: Sillery, Epernay, Oeil de Perdrix. So, wie sie hier angegeben sind, folgen sie auch auf der Tafel.

b) Die Abendtafel (Souper) muß aus leichten, großentheils in kleine Form gebrachten Speisen, z. E. legirten Bouillonsuppen verschiedener Art, süßen Suppen, Kalteschaalen, feinen Ragouts, Coteletten, Filets, Rouladen, Escalops, Poupietten, grillirten Sachen rc. bestehen. Zum Gemüse wähle man Möhren, Spinat, Erbsen mit Rahm oder à la Crême, Zuckererbsen, Spargelköpfe, Hopfenkeimchen, Karde, Scorzonere, Haferwurzel rc., kleine oder in Stückchen geschnittene Fische oder als Fricandeaux und Rouladen; feine leichte Mehlspeisen, z. E. Aufläufe, Kirsch=

Igel, Reisbirnen ꝛc.; zum Braten nehme man Rehrücken, junge Hasen, zahme und wilde Enten, Kapaunen, Poularden, junge Hühner, Fasanen, Schnepfen, Feldhühner, Krammetsvögel und Lerchen; kleine gut garnirte Bäckereien, Flamerys, Crêmes und Gelées.

Außer leichtem Weine, Punsch, Bischof ꝛc.

c) Bei einem großen Frühstück (Dejeuner dinatoire), wodurch oft eine Mittagstafel ersetzt wird, gibt man klare Bouillon, Pastetchen, feine Frituren, verlorne Eier mit einer starken Jus- oder Muschelsauce; Beefsteaks; feine braune und weiße Ragouts; Coteletten, Escalops, feine Würstchen; grillirtes und gebratenes Geflügel; gebackene Fische; kalte Pasteten; aufgeschnittenen marinirten Wildschweinskopf; Rouladen von Wild oder Spanferkeln; Wild- oder Kalbsbraten; Geräuchertes (rohen oder abgekochten Schinken, Cervelatwurst, Ochsenzunge, Gans, Lachs ꝛc.), Canapés, Caviar, Sardellen, Neunaugen; marinirte Fische oder Rouladen und Fricandeaux davon, marinirte oder gebratene Heringe; Obstkuchen, kleine Bäckereien verschiedener Art ꝛc. Alles dies, so wie die Umstände es gebieten oder erlauben *), wird symmetrisch auf die Tafel gesetzt und nach der Reihenfolge servirt. Man kann auch gut garnirte Fisch- und Fleischsalate (554 bis 560) mit aufsetzen und bei'm Braten oder bei den grillirten Speisen mit präsentiren. Sind Damen unter den Gästen, so können nach den Fischen auch feine Mehlspeisen, Eierkuchen u. dergl., nach dem Braten aber Crêmes und Gelées gegeben werden.

*) Es möchte wohl unverzeihliches Mißtrauen in die Urtheilskraft meiner geehrtesten Leser voraussetzen heißen, wenn ich sie erst darauf aufmerksam machen wollte, daß nicht alles hier Genannte bei jedem großen Frühstück zugleich gegeben werden solle oder könne!

d) Das besonders in Frankreich übliche Gabelfrühstück (Dejeuner à la fourchette) besteht fast aus eben den Speisen, wie bei'm Mittagsessen; nur werden blos klare Suppen, leichtes Gemüse, Federvieh, Beefsteaks, Pastetchen ꝛc. gegeben.

e) Bei Jagden, oder in entfernten Lusthäusern, wo man in Betreff der Kochkunst beschränkt ist, gibt man gute Bouillon oder Warmbier in Tassen; dann können von den bei'm großen Frühstück erwähnten kalten Speisen die zu erlangenden oder nöthig scheinenden nebst Buttersemmeln oder feinem Butterbrote präsentirt werden. Dazwischen giebt man Bischof, Cardinal, Liqueur, Weine und zuletzt Champagner.

f) Zum Thee werden kleine Hefenbäckereien (600 bis 604), Zwieback und Butterbrot, hinterdrein auch wohl Crême, Blanc-manger, Maurocordato, Liqueur, Gefrornes und Früchte präsentirt.

g) Bei Bällen oder Redouten pflegen und zwar, wo der Platz es gestattet, in einem Nebenzimmer, einige Tafeln mit kalten Speisen, wie sie bei'm großen Frühstück angegeben sind, wozu auch noch Aspic, Compotes, Marmeladen, Gefrornes, Früchte ꝛc. kommen, recht voll besetzt und diese, so wie englischer Thee, Silibub, Maurocordato, Glühwein, warmer und kalter Punsch, Bischof, Limonade, Orgeade ꝛc. den sitzenden Damen und stehenden Herren präsentirt zu werden. —

Nach Befinden wird auch wohl gegen Morgen

h) noch ein Hahnewackel*) (réveillon) servirt und werden dabei klare Bouillon, Kaffee, Thee,

---

*) Nach Campe auch Hahnenwecker genannt, mit der beigefügten Erklärung: es sei ein Frühstück solcher Personen, welche die ganze Nacht hindurch bis zum Hahnengeschrei geschwärmt hätten.

Punsch, Liqueurs, Butterbrote, aufgeschnittene kalte Speisen, italienischer oder Ochsenmaulsalat und Bäckereien gegeben.

Was

II. die Anordnung der Tafel und das Serviren betrifft, so ist es schwer und dürfte sogar als anmaßend erscheinen, darüber — einige Puncte ausgenommen — bestimmte und allgemeingültige Vorschriften ertheilen zu wollen, indem Landes- und Orts-Sitte, Herkommen und Laune der Herrschaft oft so bedeutend dabei eingreifen; inzwischen will ich meine Ansichten in Folgendem darlegen, ohne sie jedoch damit irgend Jemandem aufzudrängen.

1) die Tafel selbst stehe in der Mitte des Saals oder Zimmers und sei — gleichviel in welcher Form — nur groß genug für die Zahl der Gäste, damit es weder an Platz für sie selbst, noch bei'm Präsentiren für die Dienerschaft fehle.

2) Werde sie zeitig mit einem saubern und glatten Tuche gedeckt, auch wo die Terrine hinkommen soll, noch mit einer feinen Serviette zierlich belegt. Die Servietten müssen, in gefällige Formen gebrochen, auf den Tellern liegen.

3) Das Tischgeschirr (Terrinen, Schüsseln, Teller, Saucièren, Saladièren, Salzfässer rc.) — bestehe es nun aus Steingut, Porcellan oder Silber — muß ganz vollständig, zu einander passend und gehörig gesäubert sein und sammt Messern, Gabeln, Löffeln, Weincaraffinen und Gläsern, gleichförmig und zierlich auf- und hingestellt und gelegt werden. Die Teller werden bei jedem neuen Gerichte gewechselt und nach Befinden gewärmt aufgesetzt, die Salzfässer aber bei'm Dessert abgenommen.

4) Wird die Tafel mit einem Aufsatze (plateau) geziert, so bleibt derselbe die ganze Mahlzeit

über unberührt in der Mitte stehen. Will man sie aber mit Blumen in alabasternen oder porcellanenen Vasen schmücken, so nehme man dazu entweder überhaupt künstliche, oder bei den warmen Speisen geruchlose natürliche Blumen, die man bei'm Dessert mit wohlriechenden in andern Gefäßen vertauschen kann, indem die Ausdünstung der warmen Speisen selbst die herrlichsten Düfte der Blumen verdirbt und widrig macht.

5) Bei Abendtafeln fehle es nie an reicher allgemeiner und besonderer Beleuchtung.

6) Zu den gewöhnlichen Tafelweinen, welche in zierlichen Carafsinen aufgesetzt werden, gibt man gewöhnliche, zu den Liqueur- und feinen Dessert- auch Champagner-Weinen anders und zum Theil eigends geformte Gläser.

7) Die Suppen werden in Terrinen gegeben, die Hauptspeisen (entrées) auf Schüsseln, die Bei- und Einschiebeessen (entremêts, hors d'oeuvres) auf Assietten, die Salate auf Saladièren angerichtet, die Desserts auf Tellern aufgesetzt und die Brühen in Saucièren, die Essige und Oele aber in Carafsinen präsentirt.

8) Kleine Pasteten, feine Frituren, Canapés u. dgl. werden, wenn die Tafel über 8 bis 10 Personen beträgt, auf Assietten doppelt angerichtet, so daß die mit gleichen Speisen angefüllten nicht neben einander, sondern einander gegenüber aufgesetzt und so servirt werden.

9) Warme Beilagen zum Gemüse, z. E. Coteletten, Saucischen, ꝛc. können auf Assietten besonders angerichtet, kalte Beiessen aber, z. E. roher Schinken, Cervelatwurst, geräucherte Ochsenzunge ꝛc., müssen sogar auf Assietten besonders gegeben werden.

10) Zur Füllung der Tafeln kann man auch kleine gut garnirte Bäckereien, z. E. Wiener Küchel-

chen, Mandelmuscheln ꝛc., auf Assietten geben; so wie auch feine Ragouts von Hechtlebern, Karpfenmilchen, Feldhühner, en pot d' Espagne und überhaupt alle feine Speisen, welche erforderlichenfalls nach dem Gemüse oder Fische präsentirt werden.

11) Die Speisen werden entweder nach und nach in der Ordnung, wie oben sub I. bei der Mittagstafel angegeben ist, aufgesetzt und servirt; oder es wird ein ganzer Gang mit einem Mal auf die Tafel gesetzt. Für den ersten Fall ist nichts weiter zu bemerken; für den zweiten aber

12) dient die angefügte Abbildung acht verschiedener Tafeln zur Erläuterung. Ich habe hierbei die Terrinen und Schüsseln mit Zahlen, die Assietten hingegen mit kleinen lateinischen Buchstaben bezeichnet.

Wenn man also z. E. 3 Schüsseln und 4 Assietten geben will, so setzt man solche nach

Figur 1

und fängt mit der in der Mitte stehenden Terrine oder Schüssel zu serviren an. An die Stelle der ausgehobenen Schüssel kann man eine vierte einsetzen. Hat man 5 Schüsseln, so werden die beiden Seitenschüsseln ausgehoben und falls man 6 Schüsseln bei einem nicht größern Platze geben will, so werden alle 3 ausgehoben und 2 Gänge gemacht.

Bei einer größern Personenzahl und mehr Raum, wo man 5 Schüsseln und 6 Assietten gibt, werden solche nach

Figur 2

gesetzt. Man kann auch die Suppenschüssel ausheben und dafür eine schöne garnirte Torte, oder dgl. Etwas als 6ste Schüssel einsetzen.

Will man bei vermehrter Personenzahl oder größerm Local die Suppe in 2 Terrinen anrichten, so werden dieselben nach

Figur 3

gesetzt.

Bei einer Tafel von 7 Schüsseln und 6 Assietten werden selbige nach

Figur 4

gesetzt. Auch hier kann die Suppenschüssel in der Mitte ausgehoben und dafür eine 8te Schüssel eingesetzt werden.

Figur 5

bezeichnet eine Tafel für 20 bis 24 Personen von 6 Schüsseln (mit Einschluß der Suppe in 2 Terrinen) und 8 Assietten; wobei ebenfalls wieder für die 2 ausgehobenen Terrinen 2 Schüsseln mit Speisen eingesetzt werden können.

Bei 7 Schüsseln und 10 Assietten wird, nach

Figur 6

in der Mitte ein Plateau, eine alabasterne Blumenvase, oder eine schön garnirte Wiener Band- oder Berg-Torte gesetzt. Auf die mehrmals angegebene Art kann man auch hier die Schüsselzahl noch vermehren.

Figur 7.

Dies ist eine bei öffentlichen Gelegenheiten für 24 bis 30 Personen berechnete Tafel von 8 Schüsseln und 6 Assietten, welche nach Befinden der Umstände noch vermehrt werden können. A ist eine Torte; 1 1 sind 2 Terrinen mit Suppe; 2 Rindfleisch mit beliebiger Sauce und Senf; 3 3 zwei Schüsseln mit Gemüse; 4 4 zwei Schüsseln mit Fisch

oder einer Fleischspeise; 5 ein Braten. Von den Assietten können a a mit Pastetchen oder Frituren, b b mit Beilagen zum Gemüse oder verschiedenem Geräucherten und c c mit Salaten angefüllt werden.

Figur 8

ist auch eine Tafel für öffentliche Gelegenheiten, welche, wenn es nöthig, rücksichtlich der Quantität für 50, 60 und 70 Personen eingerichtet werden kann. Man pflegt dazu schmale Tische zu nehmen, wo freilich die bisher beschriebene Art, die Speisen zugleich aufzusetzen, wenigstens in Absicht der Schüsseln, nicht anwendbar ist, indem diese nur nach und nach relevirt werden. A ist ein großer Spieß- oder Baumkuchen; B B sind zwei schön verzierte Torten; 1 1 1 1 sind vier Schüsseln mit einer warmen Speise, welche servirt und dann mit einer andern rc. vertauscht wird; α α, β β und γ γ sind sechs ovale Assietten mit verschiedenen gut angerichteten Salaten oder eingemachten Sachen; a a — m m aber sind 24 Teller, mit Kuchen, kleinen Bäckereien, Zuckerwerk, Obst rc. angefüllt.

13) Aus der Ansicht dieser Tafeln ergiebt sich's schon einigermaßen von selbst, daß man sich's angelegen sein lassen müsse, die verschiedenen Speisen passend und symmetrisch zu ordnen und so, trotz der Verschiedenheit im Einzelnen, doch daraus ein Ganzes zu bilden, damit Magen und Auge zugleich befriedigt werden. Die Hauptsache dabei ist, so viel wie möglich zu verhüten, daß bei einem Gange von einer Sache und Art nicht zweimal Gebrauch gemacht, sondern damit abgewechselt werde und dahin zu sehen, daß die Speisen gehörig quadriren, d. h., daß nicht zwei gleichgeformte oder gefüllte neben einander, oder gerade über, sondern schräg über auf der entgegengesetzten Seite stehen. Daher könnte es

zum Theil bei den abgebildeten Tafeln nöthig werden, die Speise nach der sub I angegebenen Aufeinanderfolge etwas anders zu setzen, als die Zahlen angeben, z. B. bei Figur 2, 3, 5 und 6 muß nach Befinden die 4te in eine 5te und diese in eine 4te verwandelt werden.

14) Wenn nun die Tafel mit den Speisen gehörig besetzt und der das Serviren besorgende erste Tafeldiener von der ganzen Einrichtung vollständig unterrichtet, auch das Zeichen zum Anfange des Speisens gegeben ist, so wird

a) die Suppe entweder von dem Wirthe oder der Wirthin, oder wenn 2 Terrinen vorhanden sind, von ein Paar Gästen vorgelegt und den Gästen von der Dienerschaft dargereicht.

b) Fleisch und Braten werden bei Herrschaften von einem der oberen Diener auf einem Nebentische kunstmäßig zerschnitten und den Gästen zum eigenen Zuholen präsentirt. Das letztere geschicht auch bei den Fischen, Pasteten, Mehlspeisen, Salaten, bei'm Gemüse, Dessert ꝛc. Das Zerschneiden der Ananas und Melonen pflegt eine Dame bei Tafel selbst zu verrichten.

c) Zum transchirten Fleische legt der Diener bei'm Präsentiren eine Gabel; zu den Fischen einen Fischlöffel; zum Gemüse, zu Mehlspeisen, Crêmes, Gelées ꝛc. einen Eßlöffel. Die Dienerschaft faßt die Teller nicht mit bloßen Händen, sondern nur mittelst einer Serviette an, um selbst den Gedanken an Unsauberkeit von den Gästen entfernt zu halten.

Der Teller, auf welchem gespeist worden, wird von der rechten Seite weggenommen und der reine Teller von der nämlichen hingesetzt.

Der Diener darf dem Gaste kein Glas Wasser oder ein Messer ꝛc. mit bloßer Hand, sondern muß ihm Alles auf dem Teller reichen.

d) An die Stelle einer ausgehobenen Schüssel wird eine andere, entweder mit einer andern Speise angefüllte, oder mit einer Serviette zierlich belegte (blinde) gesetzt, damit nirgends eine Lücke sichtbar werde.

e) Mit den gewöhnlichen Tafelweinen pflegen die Gäste aus den vor ihnen stehenden Caraffinen sich selbst zu bedienen; die feineren Weine werden von der Dienerschaft präsentirt und dann noch eingeschenkt.

# Ergänzungen und Nachträge.

---

## Suppen (zu Seite 24 — 52).

### Suppe von durchgeschlagenem Schwarzbrod.

Zwei Möhren, zwei Sellerie-Köpfe, zwei Petersilienwurzeln und zwei große Zwiebeln werden in ganz feine Scheibchen geschnitten. Dieses Alles kommt nun nebst $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Butter in eine Casserole, wird $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gedämpft, sodann mit zwei Liter Fleischbrühe übergossen, zwei Pfund in kleine Theile geschnittenes Schwarzbrod hinzugefügt, das Ganze noch $\frac{3}{4}$ Stunden fortgekocht und nachher alles zusammen durch ein Haarsieb gestrichen. Dieses durchgestrichene Mus, wird nun noch mit 4 Liter brauner Brühe aufgefüllt, 2 — 3 mal aufgekocht und die Suppe sodann angerichtet.

### Selleriemus = Suppe.

Acht Stück große Sellerie-Köpfe werden, nachdem sie sauber gereinigt sind, in Scheiben geschnitten, diese mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter zum Feuer gesetzt und einige Minuten gedämpft, worauf drei Kochlöffel voll feines Mehl zugesetzt werden. Nachdem nun

der Sellerie und das Mehl etwas hellgelb angezogen haben, gießt man unter beständigem Rühren zwei Liter weiße Fleischbrühe zu, läßt die Suppe so lange kochen, bis der Sellerie gänzlich weich geworden ist, treibt ihn hierauf durch ein Haarsieb, füllt das Durchgetriebene mit noch 4 Liter kräftiger weißer Fleischbrühe auf, läßt die Suppe unter öfterem Abschäumen einigemal aufkochen, und richtet sie über würflich geschnittene, in Butter schön gelb geröstete Semmeln an.

### Hasen-Suppe.

Ein großer frischer Hase wird mit einem Stück Butter, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Salz, einigen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt gebraten; hierauf nehme man ihn aus der Casserole heraus, gebe zu dem Fonds, der auf dem Boden der Casserole sitzt, vier Liter braune Brühe und koche denselben los. Unterdessen werden drei Kochlöffel Mehl mit etwas frischer Butter schön gelb geröstet und mit dieser Brühe nach und nach aufgefüllt; sodann wird das Ziemerfleisch (Rückenfleisch) des Hasens nach dem Erkalten der Länge nach von den Knochen losgelös't, in zollange Filets geschnitten und einstweilen zurückgestellt. Hierauf werden die Schlägel oder Keulen nebst den Knochen in einem Mörser fein gestoßen, nachher zu der Brühe gegeben und das Ganze noch 1 Stunde fortgekocht,. Die Suppe wird nun durch ein feines Haarsieb gestrichen, ein Gläschen Madeirawein hinzugefügt, unter stetem Aufziehen mit dem Löffel kochend heiß gemacht und über die kleinen Hasenfilets oder über kleine runde Klöschen von Wildpretfarce angerichtet.

### Schildkrötensuppe.

Eine Seeschildkröte wird auf der Seite zwischen Bauch- und Rückenschild der Länge nach mit einem

Hackemesser eingehauen (sollte man sie lebend erhalten, so schneide man zuvor den Kopf sammt den Füßen ab und lasse sie mehre Stunden in lauwarmem Wasser ausbluten), worauf nun die Schilder auseinander gebogen werden, um die Schildkröte mit einem scharfen Messer behutsam loszulösen. Nachdem nun die Eingeweide nebst der Galle entfernt sind, wasche man sie sehr rein, stelle sie mit kaltem Wasser zum Feuer, lasse sie einmal überkochen, gebe sie hierauf wieder in kaltes Wasser und stelle sie zum zweiten Mal mit kaltem Wasser über's Feuer, wo man sie nun so lange blanchirt, bis sich die Haut davon abziehen läßt. Ist dieses geschehen und die Schildkröte erkaltet, so schneidet man das Fleisch in schöne kleine Würfel, giebt ein Stückchen Butter, eine Möhre, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer, feines Salz, 3 bis 4 Gewürznelken, 1 Flasche Madeira-Wein nebst ½ Liter guter brauner Brühe (Jûs) daran und läßt solches ungefähr zwei Stunden zugedeckt gardämpfen, worauf man es herausnimmt, in die Suppenterrine legt, und ein Ragout à la financière nebst den Schildkröteneiern beigibt.

Die Schildkröteneier ahmt man auch künstlich auf folgende Weise nach: 8 Hühnereier werden hart gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit 3 frischen Eidottern verrührt, mit Salz, weißem Pfeffer, etwas Muscatnuß gewürzt und mit Hülfe von etwas Mehl erbsengroße Klößchen daraus geformt, welche, nachdem sie einige Minuten in Salzwasser gekocht haben, auf ein Haarsieb ausgeschüttet werden.

Unterdessen wird eine braune Coulis bereitet, mit der braunen Schildkrötenbrühe vereinigt und so noch einige Mal aufgekocht, gehörig abgeschäumt und abgefettet, worauf die Suppe dann durch ein feines Haarsieb über das Fleisch geseihet und, nachdem sie mit dem Löffel noch einige Mal aufgezogen, ferner

mit einer Messerspitze rothen Cayennepfeffer's nebst etwas feinem Salz gewürzt worden, zu Tische gegeben wird.

### Weinkaltschale mit Schwarzbrod.

Etwas große und kleine Rosinen werden sauber gewaschen und belesen. Hierauf kommen zwei Flaschen guter weißer Wein, ½ Pfund gestoßener weißer Zucker, etwas ganzer Zimmt, der Saft und die Schale einer Citrone nebst den Rosinen in eine Terrine; diese wird, nachdem Alles gut vermischt ist, bis zum Gebrauche in Eis gestellt und vor dem Anrichten mit geriebenem Schwarzbrod überstreut.

### Cardinal-Suppe.

Man schwitze in hinreichender Krebsbutter etwas Wurzelwerk, magern Schinken und später soviel Mehl, daß die Suppe seimig genug wird, lasse es mit guter Fleischbrühe kochen, gieße es durch und setze etwas gekochte feine Gräupchen, etwas Morcheln und der Länge nach durchschnittene Krebsschwänze zu.

### Gesundheitssuppe nach französischer Küche.

Junge Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie, Kohlrabi, Lauch, Kohl und Endivien werden fein länglich geschnitten, mit Butter abgeschwitzt und mit guter Bouillon 2 Stunden gekocht. Fett und Schaum wird sorgfältig abgenommen und die Suppe über Crouton's nebst Farceklößchen angerichtet.

### Graupenschleim nach französischer Küche.

Man mischt Graupenschleim vor dem Anrichten mit Krebsbutter und setzt Krebsschwänze nebst Scheibchen von gedämpften Lammsmilchen zu.

### Kloster-Suppe.

Man passirt 4 Loth Reismehl in sechs Loth steigender Butter, füllt zwei Quart kochendes Weiß-

bier auf, rührt klar und läßt damit ein Stück ganzen Zimmt, sowie auch das Gelbe einer Citrone $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen; dann gießt man noch zwei Quart kochenden weißen Wein dazu, legirt mit 6 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Loth Mehl und Wein, schmeckt ab mit 8 Loth Zucker und Salz und richtet die Suppe über Zwieback, mit Citronenzucker bestreut, an.

### Marschalls-Suppe.

Von abgeraspeltem altbackenem Schwarzbrod schneidet man fingergliedgroße, ganz dünne Scheibchen, läßt diese, auf einer die Hitze aushaltenden, etwas tiefen Schüssel etwa daumensdick ausgebreitet, mit fetter Fleischbrühe auf glühenden Kohlen oder im Ofen prötzeln, drückt kleine Grübchen in das Brod, schlägt Eier hinein und läßt sie, mit Salz bestreut, so lange stehen, bis das Gelbe pflaumenweich und das Weiße nicht mehr schlüpfrig ist, wozu man, wenn es an einem Ofen fehlt, mit einer glühenden Schaufel nachhilft. Vor dem Auftischen sticht man die Eier sammt dem Brode mit einem Ausstecher rundherum los. Man richtet darüber eine klare, kräftige Fleischbrühe mit Suppenkräutern an.

### Olio-Suppe.

Ein altes, rein geputztes Huhn, in 4 Theile zerschnitten, 4 Pfund ebenfalls in 4 Stücke getheiltes Rindfleisch, einige Schinken- und Kalbsknochen und sonstige Abfälle von Fleisch oder von frischem, ungebeiztem Wildpret werden sauber gewaschen, in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt und dann genau beobachtet, damit zur gehörigen Zeit rein abgeschäumt werde. Hierauf wird eine Möhre, $\frac{1}{2}$ Selleriekopf, ein Lorbeerblatt, ein Wenig Muscatblüthe, ein halb Pfund rein gewaschener Reis nebst Salz beigegeben, und so läßt man das Ganze zugedeckt langsam 3 bis

4 Stunden kochen, wo dann das Fett rein abgenommen, die Bouillon durch ein feines Haarsieb gegossen und zur Tafel gegeben wird.

## Zwiebel-Suppe.

Man reinige und spalte ungefähr 20 kleine Zwiebeln in Stücke, stelle sie in einer Casserole mit frischer Butter über's Feuer und rühre sie, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Dann füllt man mit Bouillon auf, thut in beliebiger Quantität geriebenes Weißbrod daran, läßt es zusammen kochen, und bei'm Anrichten gießt man 1 oder 2 Gläschen Cognac dazu.

## Suppe mit Hühnerfleischklöschen und Jus à l'étouffade.

Einen Brei von Semmeln, frischer Butter und Eidottern stößt man nach dem Erkalten mit Geflügelbrustfleisch, frischer Butter, Parmesankäse, 2 bis 3 ganzen Eiern, Salz, Pfeffer und Muscatnuß. Man macht mittelst eines kleinen Löffels daraus Klöschen, die man in nachstehender Jus gar macht: Man spickt ein Stück Oberschale vom Rind mit Speck, Gewürznelken und Knoblauch, giebt es mit einigen Zwiebeln, 5 bis 6 kleinen Schoten von spanischem Pfeffer und ein Wenig Muscatnuß in eine Casserole, füllt mit Dry Madeira und Consommé auf und kocht es über einem scharfen Feuer bis zur Glace. Nun bringt man die Casserole über ein mäßiges Feuer und füllt in dem Maße Bouillon auf, als die Glace sich bräunt. Man seiht endlich die Jus durch ein weißes Tuch, hebt das Fett ab und setzt ein Wenig spanische Sauce zu. Diese Jus richtet man über die Klöschen an und servirt noch besonders geriebenen Parmesankäse. —

## Saucen (zu Seite 52 bis 62.)

### Spanische Sauce.

In eine Casserole gebe man ein eigroßes Stück frische Butter und in dieselbe zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Möhre nebst $\frac{1}{4}$ Pfund in Würfel geschnittenen rohen Schinken, lasse dieses etwa $\frac{1}{4}$ Stunde langsam rösten und gebe ungefähr 5 große Suppenlöffel braune Coulis, $\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein, etwas Salz, die vorhandenen Abfälle von Geflügel, z. B. Hälse, saubergeputzte Mägen, Flügel u. s. w., die abgeschälte Schale einer Citrone, zwei Lorbeerblätter, einen Eßlöffel ganzen Pfeffer dazu, und lasse die Sauce unter beständigem Abschäumen und Abfetten 1 Stunde kochen, nach welcher Zeit sie ziemlich eingekocht sein, klar und doch nicht zu dünn vom Löffel fließen muß. Hierauf seihet man sie durch ein feines Haarsieb und stellt sie zum Gebrauche in ein warmes Bad.

### Pfeffer-Sauce.

Man gebe an vorhergehende spanische Sauce, zwei Eßlöffel voll starken Weinessig nebst einer kleinen Messerspitze rothen Cayenne-Pfeffer, lasse sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde langsam fortkochen, passire sie alsdann durch ein feines Haarsieb und stelle sie zum Gebrauch in ein warmes Wasserbad.

### Sauce au diable.

In die Pfeffersauce werden fein gehackte Chalotten genommen, welche einige Augenblicke in Butter auf dem Feuer leicht passirt und auf einen Schaumlöffel wieder abgeschüttet werden. Die Sauce wird ziemlich stark mit rothem Cayenne-Pfeffer gewürzt und vor dem Gebrauche mit einem Eßlöffel feinem Olivenöl legirt.

### Pommeranzen = Sauce.

Von zwei bittern Orangen wird die Schale sehr dünn abgeschält, in verschobene Viereckchen geschnitten, in Wasser eine gute Viertelstunde lang gekocht, hierauf abgeschüttet mit zwei Suppenlöffeln spanischer Sauce und einem Glase weißen Weines übergossen, der Saft einer Orange und einer Citrone daran gepreßt, mit dem nöthigen Salz, etwas weißem Pfeffer und 1 Prise Zucker gewürzt, die Sauce hierauf noch einigemal unter Abfetten durchgekocht und bis zum Gebrauche in ein warmes Wasserbad gestellt.

### Madeira = Sauce.

In zwei Löffel spanische Sauce gebe man $\frac{1}{2}$ Liter Madeira = Wein nebst einem Stückchen Tafel=Bouillon, lasse dieses zusammen unter Abschäumen und Abfetten $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, passire es hierauf durch ein feines Haarsieb, presse den Saft einer Citrone daran, würze die Sauce mit dem nöthigen Salz und weißem Pfeffer und stelle sie bis zum Gebrauch in ein warmes Bad. Diese Sauce muß einen sehr starken und kräftigen Geschmack besitzen.

### Paradiesäpfel = Sauce.

Ungefähr 20 Paradiesäpfel werden in ihrer Mitte durchschnitten, die Kerne sammt dem Safte herausgepreßt und die Aepfel hierauf mit einem Stück frischer Butter, etwas Salz, weißem Pfeffer, zwei Lorbeerblättern weichgedämpft. Hierauf gebe man zwei Suppenlöffel braune spanische Sauce dazu und lasse das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde fortkochen; dann streiche man die Sauce durch ein feines Haarsieb, gebe den Saft einer Citrone daran und stelle sie bis zum Gebrauche in ein warmes Wasserbad.

### Genuesische Sauce.

In zwei Suppenlöffel spanische Sauce gebe man eine Flasche guten rothen Wein, ungefähr 2 Trinkgläser von der Brühe, worin der Fisch, zu welchem diese Sauce gegeben wird, gekocht wurde, nebst einer Zehe Knoblauch, zwei Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern und sechs Schalotten, koche die Sauce unter Rühren bis auf die Hälfte ein, gebe den Saft einer Citrone dazu, passire sie hierauf durch ein feines Haarsieb und stelle sie bis zum Gebrauch in ein warmes Wasserbad.

### Weiße, deutsche Sauce.

In zwei Suppenlöffel weiße Coulis gebe man zwei Zwiebeln, ½ Liter weißen Wein, sechs Loth in Würfel geschnittenen rohen Schinken, etwas Salz, einen Eßlöffel weiße Pfefferkörner und die abgeschälte Schale einer Citrone. Hierauf lasse man die Sauce noch eine Stunde langsam fortkochen, passire sie durch ein feines Haarsieb, rühre sie einigemal unter einander und gebe sie bis zum Gebrauche in ein warmes Wasserbad.

Soll diese Sauce legirt werden, so wird sie mit einer Bindung von 6 Eidottern, welche mit eben so vielen Eßlöffeln süßer Milch und dem Safte einer Citrone verbunden werden, noch eine kurze Zeit auf dem Feuer abgerührt, durch ein feines Haarsieb gestrichen und bis zum Gebrauche in ein warmes Wasserbad gestellt.

### Sauce froid au diable.

8 hart gekochte Eidottern werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, mit drei Eßlöffeln französischem Senf, vier Eßlöffeln Olivenöl, ungefähr einem kleinen Trinkglase Weinessig, 4 Loth weißem Zucker,

und einem Eßlöffel sehr feingehackten Wachholderbeeren zu einer ziemlich dicken Sauce abgerührt. Diese Sauce wird bloß zu Schwarzwildpret gegeben.

### Kalte provençalische Sauce.

Hierzu nehme man acht Eigelb, welche jedoch ganz rein abgelassen werden müssen; man gebe dieselben in ein Terrinchen und rühre an einem kalten Orte, im Sommer auf gestampften Eis, ungefähr einen Schoppen feines Olivenöl auf folgende Art in dieselben: Zuerst nehme man einen Kaffeelöffel voll Oel und gieße dasselbe tropfenweise unter beständigem Rühren zu den Eigelben. Sowie sich dieselben verdicken, kann immer etwas mehr Oel eingerührt werden, und so fort, bis der Schoppen Oel aufgegangen ist; nun würze man die Sauce mit feinem Salz, weißem Pfeffer und dem Safte einer Citrone und stelle sie bis zum Gebrauch an einen kalten Ort, indem man sie von Zeit zu Zeit einige Mal umrührt; sollte sich die Sauce zersetzen (gerinnen), was hier sehr leicht geschehen kann, so gebe man in ein anderes Terrinchin noch ein Eigelb und verrühre dieses, indem man nach und nach immer einen Kaffeelöffel voll von der geronnenen Sauce dazu giebt und solches so lange wiederholt, bis die geronnene Sauce aufgegangen und wieder gebunden ist. Oder man macht diese kalte provencalische Sauce (auch Oelbutter genannt) auf folgende Art:

Acht hart gekochte Eier werden durch ein Haarsieb gestrichen; unterdessen rühre man sechs Loth der besten süßesten Butter, nachdem solche etwas zergangen ist, recht schaumig, mische sodann das durchgestrichene Eigelb darunter, füge zuletzt, unter stetem Rühren, ein Trinkglas feines Olivenöl und $\frac{1}{4}$ Glas guten Estragonessig theelöffelweise der Butter bei und würze das Ganze mit feinem Salz und weißem Pfeffer.

Diese Sauce muß sehr flaumig sein und einen angenehmen Geschmack besitzen.

### Mayonnaisen-Suppe.

Hierzu nehme man zu drei Eidottern ½ Liter Olivenöl, ein Trinkglas kalten, jedoch fließenden Aspik und ungefähr sechs Eßlöffel Estragonessig. Die Zubereitung bleibt derjenigen der provençalischen Sauce ganz gleich, nur daß hier immer Oel, dann Aspik und zuletzt der Essig, anfangs tropfenweise und alsdann nach und nach in größern Quantitäten, unter beständigem Rühren abwechselnd beigegeben wird, bis die drei verschiedenen Bestandtheile aufgegangen sind. Man würze die Sauce alsdann mit Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muscatnuß und stelle sie bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort, indem man sie immer von Zeit zu Zeit einigemal umrührt.

## Gemüse (zu Seite 63 bis 97).

### Gedämpftes Weißkraut auf Bayrische Art.

Das Weißkraut wird, nachdem es geputzt, in vier Theile und jeder Theil wieder fein und zart zerschnitten; unterdessen gebe man in eine Casserole ein Stück frische Butter und in diese verhältnißmäßig einige Löffel weißen Zucker, den man nun so lange unter stetem Rühren über dem Feuer behandelt, bis er eine braunglbe Farbe erhalten hat, worauf man einige Tropfen Essig und ein Glas weißen Wein zusetzt. Nun gebe man das geschnittene Kraut mit dem nöthigen Salz und noch etwas guter Fleischbrühe hinzu und lasse es einige Stunden lang dämpfen. Vor dem Anrichten vermische man es mit noch etwas brauner Coulis.

## Gemüse von Radischen.

Ungefähr vier Liter kleine Radischen werden sauber geputzt, d. h. von ihrem grünen Kraut befreit, in schöne Scheibchen geschnitten und in Salzwasser so lange blanchirt, bis sie weich geworden sind. Hierauf läßt man sie in einem Durchschlag abtropfen, gibt sie in eine Casserole, gießt die nachstehend angegebene Buttersauce darüber, würzt mit Salz, weißem Pfeffer und Muscatennuß, läßt das Gemüse unter einigem Schütteln mehre Mal aufkochen, bestreut es mit feingehackter Petersilie, und nachdem man Alles nochmals unter einander geschwenkt hat, gibt man es zur Tafel.

Zur obigen Buttersauce gibt man in ½ Pfund Butter vier Kochlöffel feines Mehl, läßt dieses einige Augenblicke etwas hellgelb anziehen, füllt hierauf drei Suppenlöffel kräftiger weißer Fleischbrühe unter beständigem Rühren nach, würzt mit Salz, läßt die Sauce noch ½ Stunde durchkochen und verwendet sie alsdann zu den Radischen.

## Puffbohnen mit saurem Rahm.

Die Puffbohnen koche man in Salzwasser so lange, bis sich die äußere Haut von ihnen abschälen läßt. Sie werden dann mit feingeschnittenen Schalotten, welche in Butter etwas passirt wurden und der nöthigen Fleischbrühe versetzt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, zugedeckt, langsam gar gedämpft und mit der nachstehenden Sauce von saurem Rahm übergossen, endlich, nachdem sie unter einigem Umschwenken mehre Mal aufgekocht haben, angerichtet.

Zu obiger Rahmsauce gibt man zu einem Suppenlöffel weißer deutscher Sauce ein halb Liter sauren Rahm, läßt die Sauce unter beständigem Rühren gehörig durchkochen und gießt sie zuletzt über die Puffbohnen.

### Weiße trockene Bohnen mit spanischer Sauce.

Die kleinen weißen trocknen Bohnen werden mit kaltem Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, sehr langsam weich gekocht und, nachdem sie in einem Durchschlag abgetropft sind, in einer Casserole mit spanischer Sauce übergossen. Nachdem man sie unter beständigem Schütteln hat kochendheiß werden lassen, können sie angerichtet werden.

### Grüne eingemachte Bohnen nach englischer Küche mit gebackenen Sardellen.

Man gebe in eine Casserole ein Stück Butter, Petersilie, gehackte Schalotten nebst Salz und grobem Pfeffer; nachdem die Butter zergangen ist, läßt man die zuvor gut gewässerten grünen Bohnen, die man alsdann einen Augenblick in kochendes Wasser gegeben, gut abtropfen und sautirt sie in der Casserole, indem man ein Wenig Mehlschwitze zusetzt, damit die Butter sich leichter verbinde. Zuletzt setzt man den Saft einer Citrone zu und servirt die Bohnen mit gebackenen Sardellen, welche zuvor gewaschen, gerissen, mit einer Farce wieder zusammengesetzt, in einem Teig von Bier, Mehl und einigen zu Schnee geschlagenen Eiweißen umgewendet und in heißem Schmalze gebacken werden.

### Haricot von Kartoffeln.

Man schneidet zwei Pfund gepökeltes junges Schweinefleisch in runde Scheiben, ebenso 4 bis 5 Pfund abgeschälte rohe Kartoffeln, mischt das abgewaschene Fleisch, eine große oder zwei kleine Zwiebeln und einen kleinen gut ausgewässerten Häring fein zerhackt darunter, auch einige Prisen Salz und ganz wenig gestoßenen Pfeffer. Dieses Gemisch schichtet man in einen Dämpftopf, jedoch so, daß letzterer nicht ganz voll wird, verschließt ihn mit dem Deckel

und verklebt denselben mit Papier. Kocht man die Speise nun mit Dampf, so wird sie in einer Stunde gar; sie geräth übrigens auch recht gut in der Kochmaschine.

### Gratin von Kartoffeln.

Man schneidet abgeschälte rohe Kartoffeln in dünne Scheibchen, streicht eine irdene Backform fett mit Butter aus, legt eine Lage Kartoffeln hinein und bestreut sie mit abgekochtem, klargewiegtem Pökelfleisch, ebenso klar gewiegtem und gut ausgewässertem Häring, auch feingehackten Zwiebeln, bedeckt diese Lage mit gepflückten Butterstückchen, trägt dann wieder eine Schicht Kartoffeln auf, dann das Vorige und so abwechselnd, bis die Form gefüllt ist. Endlich gießt man so viel kräftige, wenig gesalzene Fleischbrühe darüber, bis sie den Rand der Backform erreicht, stellt diese alsdann in den Bratofen und läßt die Speise langsam gar werden.

## Rindfleisch (zu Seite 97 bis 108.)

### Ochsensülze oder Rampanien.

Die Ochsensülze oder Rampanien, auch bekannt unter dem Namen Kuttelflecke, wird, nachdem sie sehr sauber geputzt und aus mehren Wassern herausgewaschen worden, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und ½ Stunde lang blanchirt, worauf sie wieder in kaltes, frisches Wasser gelegt, abgekühlt und in passende Stücke geschnitten wird. Nun koche man sie in nachstehender Braise mehre Stunden lang, bis sie gehörig weich geworden, gebe sie in eine Pfeffersauce, schwinge sie bis zum Kochen darin um und richte sie als ein Ragout an.

Zu obiger Braise werden zwei Zwiebeln, zwei Möhren in Scheiben geschnitten und mit ½ Pfund

frischer Butter ½ Stunde lang langsam geschwitzt, ohne daß die Wurzeln jedoch gelb anziehen, hierauf mit zwei Liter Fleischbrühe aufgefüllt, zwei Lorbeerblätter, ¼ Pf. in Würfel geschnittener gesalzener Speck, ein Glas weißer Wein, einige Gewürznelken, mehre Citronenscheiben, Pfefferkörner und etwas Salz der Brühe beigegeben, worauf man die Ochsensülze darin kocht.

### Beefsteaks nach französischer Küche.

Die Beefsteaks werden geschnitten, in Provenceröl einmarinirt, mit Pfeffer und Salz bestreut, auf dem Roste rasch saftig abgebraten und in der größten Geschwindigkeit auf jede Fleischscheibe, so lange sie noch warm ist, Kräuterbutter aus fein geschnittenem Dargun, Petersilie und Schnittlauch von der Größe einer welschen Nuß aufgestrichen. Die Scheiben werden sodann in einer warmen Casserole fest über einander gelegt, damit sich die Butter gut auflöse, dann ohne Zeitverlust auf einer heißen Schüssel angerichtet und der Saft vom Fleisch und von der Butter darüber gegeben. Man servirt noch besonders dazu Jús und zerschnittene Citronen.

### Beefsteaks nach englischer Küche.

Nachdem man eine Rindslende in starke, zwei Messerrücken dicke Scheiben zerschnitten und letztere gesalzen hat, werden sie jäh auf dem Roste mit Butter gebraten. Beim Anrichten giebt man ein wenig Jús darunter und übergießt die Beefsteaks mit heiß zerlassener, sehr reich mit Sardellen angefertigter Sardellenbutter und Citronensaft. Garnirt werden sie mit geschmorten Kartoffeln.

### Boeuf à la Médicis nach französischer Küche.

Man lös't aus einer Rindsbrust alle Knochen, breitet erstere platt auf einem Bret aus und reibt sie

mit Pfeffer, Nelken, Muskatnuß und Salz ein, wikkelt sie dann dicht zusammen und bindet sie recht fest mit einem Bindfaden an beiden Enden wie eine Wurst zu, legt diese in einen Topf und gießt halb Wein, halb Essig darauf. In dieser Brühe bleibt das Fleisch drei Tage lang liegen; dann legt man es in einen Dämpftopf, giebt etwas von der obigen Brühe dazu, verklebt den Topf und schiebt ihn zwei Stunden in einen heißen Backofen. Erst wenn der Topf ganz kalt geworden, öffnet man ihn und gibt das Fleisch mit einer Senfsauce.

### Breslau von Rindfleisch.

Man schneidet das Aeußere eines nicht ganz durchgebratenen Rostboeuf ab, hackt es und mischt zu jedem halben Pfunde ½ Pf. fein geriebene Semmelkrume, einen Theelöffel voll gehackter Petersilie und etwas weniger Thymian nebst 4 Loth Butter, in Stücke gezupft, auch darf ein Tassenkopf voll Rahm, Pfeffer und etwas Muskatnuß, so wie endlich drei gut gequirlte Eier nicht fehlen. Nun läßt man ein wenig Butter in einer Pfanne zergehen, bäckt die Masse darin ½ Stunde, stürzt sie und richtet sie mit brauner Bratenbrühe an.

### Dominiques von übrig gebliebenem Braten.

Aus kaltem Rinds- und eben soviel kaltem Kalbsbraten schneidet man glatte Scheiben, macht eine Farce von zwei Löffeln Sardellenbutter, 1 Löffel feinen Kräutern, 3 Löffeln feinen Semmelkrumen, 3 Eidottern, Gewürz, Citronenschale und 2 Löffeln geriebenem Parmesan-Käse, bestreicht damit eine Rindsbratenscheibe ¼ Zoll dick, legt eine Kalbsbratenscheibe darauf und drückt sie derb an. Nachdem alle Scheiben auf diese Weise verwendet sind, legt man sie auf ein stark mit Butter bestrichenes Geschirr, und zwar

so, daß einmal das Rindfleisch oben, und das Kalbfleisch unten zu liegen kommt, und umgekehrt, begießt mit zerlassener Butter, bedeckt das Gefäß mit einem Deckel und läßt den Inhalt in der Bratröhre oder auf Kohlen recht heiß, aber nicht braun werden und richtet ihn dann eben so melirt mit einer pikanten braunen Sauce an.

### Hirn mit Rindsmark.

Auf einen silbernen Teller, der mit dünnen Speckscheibchen bedeckt ist, legt man Hirnschnitte von ½ Zoll Dicke und bestreut sie leicht mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß; dann legt man darauf Rindsmark nebst einigen gehackten Trüffeln und begießt das Ganze mit einem Löffel voll des feinsten Oeles. Darauf folgt eine neue Schicht Hirn, eine andere Schicht Mark und Trüffeln und endlich eine letzte Schicht Hirn. Ueber das Ganze gießt man zerschlagene Eidottern und streut feingehackte Kräuter und geriebenes Brod darüber. So stelle man den Teller zugedeckt über ein schwaches Feuer. Nachdem das Hirn eine schöne Farbe angenommen hat, trage man das Gericht warm auf, und es wird sicherlich jeden Kenner hinsichtlich seines Wohlgeschmacks befriedigen.

### Kaiser-Rindfleisch nach Oesterreicher Küche.

Eine Rindslende wird in einer Braise gar gedämpft, worauf man Bratwürste bratet, sowohl die Rindslende, als auch letztere in Scheiben schneidet, die man abwechselnd mit einer dicken braunen Sauce, ferner mit Kapern, Kartoffeln, Sardellen u. s. w. in eine blecherne Form schichtet. Obenauf giebt man Sauce, bestreut das Ganze mit etwas Semmelkrume, zupft einige Butter darauf, setzt das Fleisch eine halbe Stunde vor dem Anrichten in den Ofen, so daß es langsam bäckt und obenan eine leichte Kruste bekommt.

### Englisches Rindfleisch.

Man nimmt ein Stück gutes Rindfleisch aus der Keule, klopft es mürbe, sticht mit einem Messer Löcher hinein und steckt in einige derselben Stücke von des Fleisches Fett, in Andere Citronenschale und in viele geschälte Schalotten. Man legt das Fleischstück drei Tage lang in guten Weinessig mit etwas Lorbeerblättern und etwas Rosmarin, dann wird es unter fleißigem Begießen mit Butter am Spieße gar gebraten. Man macht eine Sauce von in Butter gelbbraun geröstetem Mehle, etwas Fleischbrühe, gewässerten und gehackten Sardellen, Kapern, von den Steinen abgelös'ten Oliven und etwas gestoßenem Pfeffer. Alle diese Bestandtheile läßt man kochen und gießt die Sauce über das Fleisch.

### Englisches Rindfleisch nach einem andern Verfahren.

Man nehme ein schönes Stück Fleisch von der Oberschale, salze es ein und spicke es. Dann nehme man ein paar Lorbeerblätter, sowie zerriebenen Majoran, kleingeschnittene Citronenscheiben, einige feingestoßene Wachholderbeeren, reibe das Fleisch damit ein, lege es in ein irdenes Geschirr und lasse es über Nacht stehen. Den andern Tag lege man es in eine Casserole, übergieße es mit einem Theile Wein, einem Theile Essig und einem Theile Wasser, setze dann Zwiebeln, etwas Knoblauch, Selleriewurzein nebst gelben Möhren hinzu, dann das Fleisch und einige Schnittchen von einem guten Schinken und lasse es, fest zugedeckt, mürbe dämpfen. Man muß es oft aufschütteln, damit es nicht anbrennt. Ist das Fleisch zart genug, so nehme man es heraus, lasse die Sauce noch einkochen, stäube ein Wenig Mehl daran, und wenn dieses eine Weile geröstet hat, gieße man Fleischbrühe zu, lasse es wieder aufkochen und gebe es, mit der Sauce übergossen, zur Tafel.

### Rindsrippenstück nach Mailänder Küche.

Man würze ein Wenig die Speckstreifen, mit welchen man das Fleischstück spickt, übergieße es mit ½ Flasche Madeira-Wein und eben so viel Bouillon, koche es darin, gieße die Brühe durch's seidene Sieb, nehme alles Fett ab und koche die Brühe so weit ein, daß nur noch ein Glas voll übrig bleibt, die man unter das Fleisch gibt; man siede auch Maccharoni, lasse sie abtropfen, sautire sie in ein Wenig Fleischstand mit geriebenem Parmesankäse und ein Wenig grobem Pfeffer. Man richtet nun die Maccharoni an, legt das Fleisch darauf und glasirt es.

### Wiener Rostbraten.

Eine abgeschnittene Ochsenrippe wird mit der glatten Seite eines Hackemessers auseinander getrieben, hierauf mit Salz und Pfeffer bestreut, dann auf beiden Seiten in Provenceröl umgewendet und unter öfterem Umdrehen 8 bis 10 Minuten lang über Holzkohlengluth gebraten. Hierauf gibt man etwas guten Jüs darüber und bestreut sie vor dem Anrichten mit in Rindsfett gelbgerösteten Zwiebeln. Auch übergießt man sie mit ein Wenig Kräuterbutter.

### Roulade von Rindfleisch.

Man schneidet die Wamme eines Ochsen, um sie zu vergrößern, auseinander, jedoch so, daß sie an einem Stücke bleibt und das Fleisch nur einen guten Finger dick ist; dann reibt man sie mit etwas gestoßenem, mit Salz und Salpeter vermischtem Pfeffer, legt hie und da ein Wenig Knoblauch, Zwiebeln und Lorbeerblatt hin, wickelt sie zusammen und läßt sie 4 — 6 Tage in einem irdenen Geschirr liegen; dann wickelt man sie auf, wäscht sie ab, wickelt sie wieder zusammen, schnürt sie mit Bindfaden fest, kocht sie

in Wasser weich, läßt sie etwas gepreßt kalt werden, und giebt folgende Remoladesauce dazu: Man schneidet 6 — 8 Schalotten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 6 — 8 Blätter Dragun, einen guten Löffel Kapern nebst drei gewaschenen und gereinigten Sardellen recht fein und stößt Alles im Mörser mit 4 hartgekochten Eidottern, 2 Löffeln voll Senf, ebensoviel Provenceröl, zwei Prisen gestoßenem Pfeffer und 2 Loth Zucker gut durch einander, fügt ½ Quart Weinessig hinzu und streicht die Sauce durch's Haarsieb.

### Gesülzter Ochsenfuß mit Essig und Oel.

Man siede einen Ochsenfuß, ½ Ochsenmaul und zwei Kalbsfüße recht weich, nehme die Knochen heraus, schneide das Uebrige in kleine Würfel, thue Citronenscheiben, Zwiebeln, Pfeffer und Salz dazu, gieße die Brühe nebst etwas feinem Essig darüber und lasse es kalt werden. Die ganze zu Gallert gewordene Masse schneidet man hierauf in Scheiben und gibt, wie zum Salat, Essig, Oel, Pfeffer, Salz und Zwiebeln daran.

### Gedämpftes Rindfleisch à la Gourmand.

8 bis 10 Pfund Oberschale, rund und ohne Knochen zugeputzt, wird mit Speck durchzogen und gebunden in eine passende, etwas große Casserole gelegt, zwei Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund guter, derber Schinken, Gewürznelken, Pfeffer, Piment, Ingwer, von jedem ¼ Loth, drei Lorbeerblätter, vier Zwiebeln, drei Zehen Knoblauch, zwei Wurzeln, zwei Möhren, eine Staude Kohl, ½ Kohlrübe, ½ Kopf Weißkraut, ½ Staude Wirsing hinzugefügt und um das Fleisch rangirt, nachdem der Boden der Casserole mit Nierentalg und Speckabgang belegt worden ist. Man gießt 1 Quart weißen Wein, ½ Quart Estragonessig, ¼ Quart Franzbranntwein zu, deckt mit Speck, einer

runden Scheibe Papier und endlich mit einem Deckel zu, verklebt den Rand mit einem Teig von Mehl und Wasser und läßt in einem geheizten Backofen oder einer Bratröhre das Fleisch binnen 3 bis 4 Stunden weich dünsten. Man thut nun das Fleisch in eine andere Casserole, gießt das Fett darauf und stellt es warm, bis zum Anrichten. Der Satz wird durch ein Haarsieb gestrichen, 3 bis 4 Löffel Coulis zugesetzt und zu Glace eingekocht, worauf man Kapern, Champignons, Kastanien, Pfeffergurken, kleingehackte Zwiebeln, Alles gehörig zubereitet, wie auch ¼ Quart Wein, noch etwas Essig und Arak zusetzt und über das Fleisch anrichtet.

## Kalbfleisch (zu Seite 108 bis Seite 130.)

### Vinaigrette von Kalbskopf.

Ein ausgebeinter, schön gebrühter weißer Kalbskopf wird blanchirt, in passende viereckige Stücke geschnitten und mit der Zunge, welche der Länge nach, nachdem sie abgezogen ist, in 5 — 6 Scheiben geschnitten wird, in der unter Ochsensülze angegebenen Braise, zugedeckt, ungefähr 2 — 3 Stunden langsam gar gekocht. Unterdessen wird folgende Sauce bereitet:

Drei Eßlöffel guter Essig werden mit zwei Eßlöffeln Olivenöl, feingehackter Petersilie, desgleichen Zwiebeln, nebst etwas Pfeffer und Salz vermischt.

Diese Sauce gibt man sodann auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel über den Kalbskopf und bringt ihn zu Tische, oder man servirt die Sauce besonders dazu und garnirt den auf eine Schüssel schön angerichteten Kalbskopf mit ganzer Petersilie. Das Ausbeinen des Kalbskopfes geschieht auf folgende Art: Man schneidet denselben, nachdem er gebrüht ist, der Länge nach am Kinn ein und lös't das Fleisch langsam um den Kopf herum ab.

## Gebackener Kalbskopf.

Der gebrühte ausgebeinte Kalbskopf wird blanchirt, weich gekocht und, wenn er etwas verkühlt ist, aus der Brühe herausgelegt; hierauf panire man die Stückchen in Mehl, verschlagenen Eiern und geriebenen weißen Semmeln (Reibbrod), backe sie aus heißem Schmalze zu schön goldgelber Farbe heraus, lasse sie nach dem Backen auf Löschpapier ablaufen, richte sie in schöner Ordnung an, garnire sie mit gebackener Petersilie und gebe sie sodann als Beilage eines Gemüses zu Tische.

## Kalbsfricandellen.

Zwei schöne Kalbsnieren werden aus dem Braten herausgeschnitten, gar gebraten und, wenn sie erkaltet sind, sehr fein gehackt; desgleichen hacke man auch eine Zwiebel nebst etwas Petersilie, schwitze dieses einige Augenblicke in ungefähr 4 Loth Butter, gebe sodann die gehackten Nieren dazu, röste dieselben zwei bis drei Minuten darin, dämpfe sie mit drei abgeschälten, in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrödchen so lange auf dem Feuer ab, bis sich die ganze Masse von der Casserole loslös't, würze sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, lasse sie verkühlen, gebe hierauf zwei ganze Eier und zwei Eidottern darunter. Unterdessen werden von trockenen, abgeschälten Milchbrödchen liniendicke Scheiben geschnitten, diese entweder zu länglichen Vierecken oder in Herzform zugestutzt, in verschlagene Eier eingetaucht, jedes derselben ungefähr zollhoch bergartig mit der Nierenfülle belegt, schön zugeplättet, in verschlagenen Eiern und weißen geriebenen Semmeln umgewendet, in heißem Schmalze schwimmend zu goldgelber Farbe ausgebraten, auf Löschpapier abgetrocknet, angerichtet, mit gebackner Petersilie garnirt und dann als Beilage eines Gemüses zu Tische gegeben.

### Kalbs-Hachis.

Das Fleisch von übrig gebliebener kalter gebratener Kalbskeule wird von aller Haut befreit, sehr fein gehackt, in frischer Butter einige Augenblicke geschwitzt, mit der nöthigen legirten deutschen Sauce oder einer weißen Rahmsauce begossen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und so lange auf dem Feuer abgeröstet, bis es kochendheiß geworden ist (ins Kochen darf es durchaus nicht gerathen), dann angerichtet, mit verlornen Eiern garnirt und zu Tische gegeben.

### Kalbfleisch mit Schinkencoulis in einer Pastetenschüssel.

Eine Kalbsbrust wird in zierliche Stücke zerhauen, wohl ausgeputzt und gewaschen; dann bedeckt man den Boden eines Dämpftopfes mit etwas Butter, einigen Scheiben Speck, Zwiebeln, etwas Majoran, Lorbeerblättern, einigen gestoßenen Gewürznelken und Muskatblumen; alsdann wird das Kalbfleisch darüber geschichtet, ein Wenig gesalzen, wohl zugedeckt auf ein gelindes Feuer gesetzt und in seiner eigenen Brühe eine gute Weile geschwitzt. Man macht nun ein Wenig Coulis von ein Paar Scheiben rohem Schinken, etwas Abfall von Kalbfleisch oder anderem gekochten Fleisch, welches man klein hackt und nebst etwas in Wasser eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel gelblich braten läßt. Dann gießt man etwas Bouillon daran, kocht damit die Coulis auf und giebt sie zum Kalbfleische durch ein Sieb, nachdem dasselbe über halbgar ist. Sollte auf das Kalbfleisch zuviel Brühe gekommen sein, so muß man diese vorher zu der Coulis schütten und etwas einkochen lassen, damit die Sauce gut und kräftig werde. In dieser Sauce wird das Fleisch vollends gar gekocht, zuletzt etwas Citronensaft daran gedrückt und nach dem Salze versucht. Dieses schmackhafte Gericht wird in einer Pasteten-

schüssel angerichtet und warm verspeis't; sollte es aber kalt gegessen werden, so muß man ihm etwas reichlicher Salz und Essig geben.

### Kalbfleischscheiben mit Sardellenbutter nnd Rindsmark.

Derbes rohes Kalbfleisch wird gut gekocht, mit klarer Sardellenbutter bestrichen, mit etwas klein gehacktem Rindsmark bestreut und mit feinen Kräutern belegt; dann legt man es doppelt zusammen, formirt es rund von der Größe einer Obertasse, so daß es $\frac{1}{2}$ Zoll dick wird, panirt zweimal in Ei und Semmel und, nachdem man die Scheiben in brauner Butter saftig abgebraten hat, servirt man sie mit einer guten pikanten Sauce.

### Kalbscoteletten mit Rahmsauce.

Auf die fertig gebratenen Kalbscoteletten gieße man $\frac{1}{4}$ Quart sauern Rahm, lege zwei Lorbeerblätter, etwas Pfefferkraut, Salz und Pfeffer hinzu, und koche es so lange, bis der Rahm zur Hälfte eingekocht ist. Nun richte man die Coteletten in die Schüssel an und gieße die Sauce darüber.

### Gebackene Kalbsfüße.

Die gebrühten und ausgebeinten Kalbsfüße werden in einer guten Braise in ungefähr 3 bis 4 Stunden weich gekocht, etwas abgekühlt, dann herausgenommen, nett zugestutzt, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, erst in Mehl, dann in geschlagenen Eiern und zuletzt in feinen Semmelkrumen umgewendet, aus heißem Schmalze schön goldgelb herausgebacken, hierauf mit gebackener Petersilie garnirt und angerichtet. Man pflegt dieselben unter andern als eine Beilage zu Sauerkraut zu geben.

### Gebackenes Kalbsgekröse.

Das Gekröse wird weich gekocht, in Stücke geschnitten und zu etwas in einem viertel Pfund Butter geschwitzter, fein gehackter Zwiebeln und Petersilie gethan und umgeschwenkt; dann wird jedes Stück in einer Kläre mit der Gabel umgewendet, in heißem Backfett oder Butter gebacken. Man pflegt es als Beilage zu Möhren zu geben.

### Kalbskeule nach englischer Küche.

Der Röhrenknochen der Keule wird kurz abgehauen, um ihr eine runde Form zu geben; dann sticht man mit einem Messer kleine Löcher hinein, die man mit einer Farce von gehackten Sardellen, Schale und Mark einer Citrone, Schalotten, Butter und geschabtem Speck ausfüllt, und bratet sie hierauf wie gewöhnlich in einer Bratpfanne. Man begießt sie auch fleißig mit Butter, und kurz vor dem Garwerden legt man eine dünne Schicht Teig aus fein geriebener Semmel, Citronensaft und Mehl darauf und thut zuletzt ein Nösel Rahm zur Sauce.

### Abgekochter Kalbsschinken mit pikanter Sauce.

Man reibt die Kalbskeule zuerst mit ein Wenig fein gestoßenem, geläuterten Salpeter an den Stellen, wo keine Haut ist, und an den Knochen ein. Dann reibt man mit gelblich geröstetem warmen Salze den ganzen Schinken tüchtig durch; hierauf wird er in ein Papier gebunden und einige Wochen in den Rauch gehängt. Bei wenig Rauch kann er wohl 4 Wochen hängen. Nachher wird er, wie Alles geräucherte Fleisch, an einem luftigen Orte aufgehangen. Bei'm Abkochen darf man denselben nicht zu lange kochen lassen. Man gibt folgende pikante Sauce dazu: 1 Theelöffel voll englisches Senfpulver wird mit ¼

Quart Medok aufgelös't, mit einen Theil ganz feiner Schnitzel von der obern Schale von Orangen und Citronen und ¼ Pfund körnig gehacktem, eingemachten Johannisbeergelee vermischt.

### Kalbsschnitzel nach Wiener Art.

Etwa zweifingerdicke Scheiben werden quer aus der Keule geschnitten, mit halbfingerdicken Speck- oder Schinkenstreifen von der einen zur andern Seite hin durchspickt, in Mehl gewendet, in Butter auf beiden Seiten rasch braun gebraten und mit würzigen Zuthaten säuerlich geschmort. Sind die würzigen Stoffe nicht besonders ausgekocht worden, so gießt man die Grundbrühe durch, dann wieder auf's Fleisch und läßt es damit, nebst etwas Capern, Citronen- und Gurkenscheiben, soweit einschmoren, daß es hübsch seimig wird, aber auch Sauce genug bleibt.

### Kaiserschnitzeln in einer Rahmsauce nach Wiener Küche.

Man nehme vom Kalbsschlägel eine oder mehre zweifingerdicke und handgroße Schnitzeln ab, klopfe sie wohl, lasse in einer Bratpfanne Butter zergehen und die Schnitzel darin unbedeckt auf starker Gluth bräunlich werden, gieße sauren Rahm daran, schöpfe das überflüssige Fett ab, gieße wieder Rahm daran, wende die Schnitzeln öfters, bis sie braun sind, richte sie in einer Schüssel an, gieße die Sauce darüber, setze Citronensaft und geschnittene Citronenschale hinzu und trage sie auf.

### Nierenschnittchen mit Sauce.

Gebratene Kalbsniere wird fein gehackt, aus 4 Loth Butter und 6 Eiern ein Rührei bereitet, letzteres mit Sardellenbutter und feinen Kräutern gut abgeschmeckt, unter dasselbe zwei Loth Semmelkrume nebst dem Gehäcke gerührt, zwei Eier dazu gethan,

die Masse auf Semmelscheiben fingerdick aufgestrichen, die Semmelscheiben in brauner Butter wie Coteletten schön gelb gebraten und mit einer Sauce zur Tafel gegeben.

## Schöpsen- oder Hammelfleisch, (zu Seite 130 bis 136.)

### Hammelsragout.

Eine Hammelsbrust wird roh in viereckige Stückchen zerhauen; diese kommen nun in eine Pfeffersauce und werden in dieser beinahe weich gekocht; unterdessen wird eine kleine Partie kleine Kartöffelchen von der Größe einer welschen Nuß zu dem Hammelfleisch gegeben und mit demselben vollends weich gekocht; vor dem Anrichten gebe man noch drei Eßlöffel glasirte Zwiebelchen dazu, würze das Ragout gut mit dem nöthigen Salz und Pfeffer und gebe es hierauf zu Tische.

### Hammels-Coteletten à la Nelson.

Die roh zubereiteten Hammels-Coteletten werden, nachdem sie gesalzen und gepfeffert sind, auf zwei Seiten mit frischer Butter einen Augenblick auf starkem Feuer angedämpft und nach ihrem Erkalten nett zugestutzt. Unterdessen wird ein weißes Zwiebelmuß zubereitet, das jedoch sehr dick gehalten werden muß, mit 4 — 5 Eidottern legirt und auf dem Feuer noch einen Augenblick abgerührt, damit das Ganze mehr Bindung erhält. Diese Masse wird nun über jede der Coteletten zollhoch und gewölbt aufgetragen; hierauf bestreut man sie mit Parmesankäse und weißen Semmelkrumen, welches beides sehr fein gerieben, zu gleichen Theilen genommen und zusammen vermischt wird; hierauf setze man die Coteletten in eine mit Butter bestrichene flache Casserole, beträufele sie mit etwas zerlassener Butter, backe sie in einem hei-

ßen Ofen zu schön goldgelber Farbe, richte sie im Kranze auf Schüsseln an, gebe etwas Bratensaft darunter und bringe sie alsdann zu Tische.

### Hammel-Coteletten mit Reis auf Italienische Art.

Diese Coteletten unterliegen ganz derselben Behandlung, wie die vorhergehenden, nur daß statt weißen Zwiebelmußes dick gehaltener Reis, der mit einigen Eidottern legirt, alsdann noch einen Augenblick auf dem Feuer abgerührt wird, über die Coteletten aufzutragen ist. Dieselben werden dann, wie vorhergehend, mit feinen Semmelkrumen und Parmesankäse bestreut und ganz wie jene beendet.

### Hachis von übrig gebliebenem Schöpsenbraten.

Kalter Schöpsenbraten wird fein gehackt und etwa ein Teller voll davon mit 4 Löffeln Sauce, $\frac{1}{8}$ Quart Wein, 1 Löffel voll feinen Kräutern, einigen Pfefferkörnern, 4 Gewürznelken, auch etwas Nelkenpfeffer (die drei letzten gestoßen), Sardellenbutter oder gehackten Sardellen, Citronenschale, zwei Loth geriebener Semmel, vier Eiern, Salz, Satz von Braten gut zu einer Farce unter einander gerührt. Man kann auch Capern dazu nehmen. Nachdem man nun eine Form gut mit Butter ausgestrichen hat, belegt man sie mit Scheibchen von Möhren, Pfeffergurken, Pökelzungen, ferner mit Petersilie, hart gesottenen Eiern, Citronenscheiben, auch Capern, auch wohl mit Morcheln und Trüffeln, wie man es eben zur Hand hat; alsdann trägt man sorgfältig Farce ein, daß sich die Auslegung nicht verrückt, und füllt endlich die Form damit, die dann über heißem Wasser in der Bratröhre gar gemacht wird. Den Inhalt stürzt man auf eine Schüssel und richtet ihn mit einer pikanten braunen Sardellensauce, in einem Saucennäpfchen, an.

### Hammelkeule à la matelote.

Eine gute Hammelkeule wird statt des Specks mit Orangenschale gespickt und eine Stunde lang gebraten. Inzwischen schwitzt man ¼ Pfund Schinken und 6 bis 8 Zwiebeln in Butter, setzt zwei Eßlöffel voll Mehl zu, füllt gute Bouillon oder Wasser, etwas Wein und Essig darauf und läßt sie mit Citronenschale, etwas Gewürz, 6 bis 8 Blättern Dragun und einem Lorbeerblatte zugedeckt auf schwachem Feuer weich werden. Dann legt man sie in ein anderes Geschirr, streicht die Sauce durch ein Haarsieb darauf, setzt ein Wenig Zucker und Citronensaft zu und versucht sie wegen des Salzes.

### Mouttonsteaks mit Senf.

Dieses ist dieselbe Speise vom Hammel-Carré, im kleineren Maßstabe, wie sie vom Rinderfilet als Beefsteaks bereitet wird, und man hat auch hier darauf zu sehen, daß ein Streifen des Rückenfettes bei dem Breitschlagen der Mouttonsteaks stehen bleibt. Man gibt die Mouttonsteaks, nachdem sie gebraten sind, mit Senf zur Tafel.

### Schöpsenbratenragout mit holländischer Citronen-Sauce.

Man schneide den Schöpsenbraten, wenn dergleichen vielleicht übrig geblieben ist, in schöne Stücke, dämpfe dann fein geschnittene Schalotten in Butter weich, gieße Fleischbrühe zu, thue 1 Löffel Capern, 1 Löffel eingemachte Champignon's, etwas Pfeffer, Salz und den Saft einer Citrone hinein, laße dieses zusammen kochen und verdicke es mit etwas geriebener Semmel, nebst einigen Eidottern. In dieser Sauce werden die Bratenstücke aufgewärmt und zur Tafel gegeben.

### Schöpsencarbonaden mit rothem Wein.

Sie werden wie die Kalbscarbonaden gemacht, aber nicht geklopft, sondern nur durch einen einzigen Schlag mit einem hölzernen Hammer breit geschlagen, selten mit Semmelkrumen und Eiern panirt, sondern nur mit Salz bestreut gebraten. Sehr wohlschmekkend sind sie jedoch, auf folgende Weise behandelt: Nachdem die Carbonaden hergerichtet sind, schneidet man ½ Zwiebel, 12 Schalotten und einige mittelgroße Champignons fein zusammen, passirt die rohen Carbonaden in einem Stück Butter rasch an und schütet ½ Quart rothen Wein und ebensoviel gute Jûs darauf. Dieses Alles läßt man kurz einsieden, und wenn die Carbonaden hinlänglich weich sind, werden sie zierlich angerichtet und der kurz eingekochte Saft darüber gegeben.

### Nachgeahmter Rehbraten vom Hammel.

Von einem schön ausgeschlachteten Masthammel haut man den Rücken gleich einem Rehrücken aus, schält das Fett ab und legt ihn dicht mit Speck gespickt und leicht gesalzen einige Tage in Essig, indem man zugleich einige Wachholderbeeren zusetzt. Hierauf wäscht man ihn ab und bratet ihn wie einen Rehbraten mit Butter braun; auch kann man ihn mit saurem Rahm begießen, wodurch der Braten noch besser wird. Auf diese Weise erhält er einen Geschmack, so daß man ihn nicht von ächtem Rehbraten zu unterscheiden vermag.

## Schweinefleisch zu S. 136 — 142.

### Schinkenragout.

Scheiben von rohem Schinken dünstet man mit Wurzelwerk und rothem Wein in einer Casserole gar,

macht eine Sauce von Zucker, Zimmet, gestoßenen Macronen, rothem Wein und etwas gestoßenem weißen Pfeffer, legt die Schinkenschnitte hinein und setzt, bevor man servirt, noch den Saft einer Orange zu.

### Gebackener Schinken mit Sauce.

Einem frischen Schweinsschinken zieht man die Schwarte ab, kocht ihn in Wasser, Essig und Salz gar, jedoch nicht zu weich, legt ihn dann ohne Brühe in eine irdene Schüssel, reibt altes Brod, vermengt es mit pulverisirtem Zucker und einem guten Theil Zimmet, auch fein gehackter Citronenschale, begießt den Schinken mit zerlassener Butter, bedeckt ihn mit dem Gemenge einen Querfinger hoch, klopft es mit der Hand fest, besprengt es mittelst einer Feder mit Butter und bäckt den Schinken so lange im Backofen, bis der Ueberzug braun geworden. Man röstet hierauf Mehl in Butter braun, gibt Zucker, Wein, eingemachte Kirschen oder Johannisbeeren, gestoßenen Zimmet und Citronenscheiben dazu, läßt es zusammen kochen, richtet dann die Sauce in der Schüssel an und legt den gebackenen Schinken darauf.

## Hühner zu S. 142 bis 154.

### Hühnerpudding.

Zu einem Pfund erst fein gehacktem, dann gestoßenem und durchgestrichenem Hühnerbrustfleisch nimmt man ungefähr ein Dritttheil weniger abgeschälte, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrödchen, 12 Loth Butter, nebst 8 Eigelb. Man rührt zuerst die Butter, welche man etwas zerlaufen läßt, mit den Eigelben recht schäumig, fügt dann das Brod nebst dem Hühnerfleisch dazu, gibt die nöthige Würze von Salz und geriebener Muscatnuß daran, rührt das Ganze gehörig unter einander und fügt zu-

letzt den festgeschlagenen Schnee von den 8 Eigelben unter die Masse. Unterdessen wird eine runde, platte Puddingsform gut mit Butter ausgestrichen, die Masse darein gefüllt, dann stellt man die Form in eine mit kochendem Wasser gefüllte Casserole, so daß sie ungefähr bis zur Hälfte darin steht, gibt Alles in einen mittelheißen Backofen, läßt den Pudding ungefähr 1½ Stunde darin, nimmt ihn dann heraus, stürzt ihn behutsam auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel, gibt eine weiße Champignon- oder Kraftsauce darunter und bringt ihn zu Tische.

### Hähnchen auf dem Roste nach Wiener Küche.

Die flammirten Hähnchen werden mit einem scharfen Messer in zwei Hälften zerlegt, das Rückgrat herausgeschnitten und so auch das Brustbein; die Füße werden bis zu den Knochen abgehauen, die Knie über der Kniescheibe abgebrochen, das Fleisch dann etwas zurückgeschoben und das entblößte Röhrbeinchen in die unter dem Bügel gemachten Einschnitte gesteckt, das Ganze flach geklopft, gewürzt, in Butter und Semmelkrumen panirt. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden die Hähnchenhälften auf den Rost gelegt, mit Butter bespritzt und bei schöner Farbe gar gebraten. Eine Jüs- oder eine Senf-Sauce wird beigesetzt.

### Geröstete Hühner.

Junge Hühner schneidet man der Länge nach durch, schlägt sie etwas breit, macht sie in Butter, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer steif; wenn die Hühner herausgenommen sind, rührt man unter die halbverkühlte Kräuterbutter noch Sardellenbutter und ein Ei, wendet die Hühner hierin und in Semmelkrumen um, röstet sie und gibt eine pikante Jüs dazu.

### Hühner à la Tartare.

Die Hühner werden rein geputzt, aufgemacht, die Füße eingesteckt, in der Mitte voneinandergeschnitten, mit einem hölzernen Schlägel stark geklopft, gesalzen, ein Wenig gepfeffert und in feine Kräuter mit zerlassener Butter eingewälzt; so bratet man sie bei raschem Feuer auf dem Roste von beiden Seiten, richtet sie an, drückt den Saft von ein paar Citronen darauf und darunter gibt man eine klare Jüs oder eine kalte Senfsauce.

### Hühnerpotage mit Allerlei nach Leipziger Küche.

Die zubereiteten Hühner werden inwendig mit Butter ausgestrichen, mit Wurzeln und Salzwasser weich gekocht und folgende Ingredienzien hinzugefügt: Butterklöschen, gefüllte Krebsnasen, ausgebrochene Krebsschwänze, Morcheln, Blumenkohl, geschnittener Spargel, Maronen, junge Schotenerbsen und ein Wenig Sellerie. Man bereitet nun eine kräftige Krebssauce, indem man die gestoßenen Krebsscheeren, Beine und Schilde mit 1 Quart kräftiger Hühnerbrühe und einem Stück Butter gehörig auskocht, dann durch einen Durchschlag streicht und mit einigen Eidottern nebst ein paar Messerspitzen voll Mehl gut abzieht. Diese Sauce erwärmt man gehörig und gibt sie über die oben erwähnten Gemüse.

### Huhn mit Reis und Krausemünze. haut goût

Das Huhn wird mit Reis gekocht, und nachdem derselbe fertig, ein Zweig Krausemünze hineingesteckt, wovon sich bald ein eigenthümlich pikanter Geschmack durch den Reis zieht, den man nun, mit Butterklöschen und mit dem Fette des Huhnes begossen, über letzteres anrichtet.

### Paprica-Hühner nach Ungarischer Küche.

Auf ein ausgewachsenes Huhn läßt man in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter einige Eßlöffel feingehackte Zwiebeln und zwei Messerspitzen voll Paprica (Cayenne-Pfeffer) dünsten, läßt hiermit das in zierliche Stücke zerschnittene gesalzene Huhn hinlänglich gar schwitzen, thut 1 Eßlöffel voll Fleischfond, eben so viel Soya, 4 bis 6 Eßlöffel voll dicken sauren Rahm dazu und drückt, wenn alles gut durchgebrötzelt und abgefettet ist, den Saft einer halben Citrone dazu.

## Truthühner zu S. 154 bis 155.

### Gebratener Truthahn mit Austernsauce.

Ein fetter, weißer Truthahn wird ausgenommen, flammirt, rein gestoppelt und dressirt, wobei der Kopf am Rumpfe bleibt. Dann bindet man denselben in Speckplatten und in ein mit Butter bestrichenes Papier ein, bratet ihn $2\frac{1}{2}$ Stunden unter häufigem Begießen, nimmt dann den Bindfaden, das Papier und die Speckplatten ab, gibt etwas braune Fleischbrühe zu dem zurückgebliebenen Satze, läßt diesen unter Abfetten gehörig loskochen, seiht die Brühe durch ein feines Haarsieb, richtet dann den Truthahn auf einer Schüssel an, bestreicht ihn mit aufgelegter Glacé, gibt nachstehende Sauce darunter und bringt ihn so zu Tische.

Austernsauce: Man läßt 1 Quart weiße Coulis mit $\frac{1}{4}$ Flasche weißem Wein und Citrone verkochen, thut 30 Austern nebst dem Safte von einer Citrone dazu und legirt sie mit 4 Eidottern.

### Gefüllter Truthahn gebraten.

Ein fetter, weißer, junger Truthahn wird ausgenommen, rein gestoppelt und dressirt, wobei der Kopf,

wie am gebratenen Huhn, nicht abgeschnitten wird. Der Kropf wird jedoch, ehe der Truthahn dressirt wird, mit einer Farce gefüllt, welche aus der Leber des Truthahns, feinen in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrödchen, Bratwurstfarce, einer feingeschnittenen Zwiebel und etwas in Butter geschwitzter Petersilie, feinem Salz, Pfeffer, Muskatnuß Majoran und 3 ganzen Eiern besteht, die sämmtlich gut mit einander verrührt sind. Man bindet den Truthahn hierauf in Speckscheiben und in ein mit Butter bestrichenes Papier ein, bratet ihn unter häufigem Begießen ungefähr 2½ Stunde lang, befreit ihn sodann vom Bindfaden, Papier und Speckscheiben, gibt etwas braune Brühe zu dem zurückgebliebenen Satze, läßt diesen unter Abfetten gehörig los kochen, passirt die seimige Brühe durch ein feines Haarsieb, richtet den Truthahn auf einer Schüssel an, bestreicht ihn mit aufgelös'ter Tafel-Bouillon oder kurz gekochter Bratenbrühe, gibt etwas von der Braten-Jus darunter und bringt ihn sodann zu Tische. Die noch übrige Bratenbrühe wird besonders mit servirt.

## Tauben zu Seite 155 bis 158.

### Tauben en Compote.

½ Pfund geräucherter, magerer Speck wird in Würfel geschnitten und einige Stunden in Wasser eingeweicht; dann gebe man ihn in eine Casserole, worin er mit frischer Butter einige Minuten lang passirt wird. Unterdessen werden vier junge Tauben, nachdem sie rein ausgenommen, flammirt, gewaschen und die Füße eingesteckt worden sind, in vier Theile geschnitten; diese gebe man nun zu dem Speck, streue etwas Salz nebst weißem Pfeffer darüber und lasse dieses Alles noch ein Weilchen fortrösten, stäube alsdann einen Eßlöffel Mehl darüber, lasse Letzteres eben-

falls noch etwas hochgelb anziehen, fülle es dann unter stetem Rühren mit einem Glase rothem Wein und etwas brauner Brühe auf, gebe ein Lorbeerblatt, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Pfefferkörner und 1 Zwiebel daran, lasse das Ganze vollends gar kochen, lege hierauf sämmtliches Fleisch in eine andere Casserole, seihe die Sauce durch ein feines Haarsieb darüber, presse den Saft einer Citrone daran, füge eine Hand voll in Salzwasser weich gekochte grüne Erbsen und Spargelspitzen dazu, schwinge die Compotte auf dem Feuer bis an das Kochen, richte sie alsdann auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel an, und garnire sie schön mit gebackenem Blumenkohl.

### Gebeizte Tauben.

Man legt die geschlachteten und gereinigten Tauben einige Tage in eine Beize von Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian und Dragun, nachher spickt man und bratet sie, mit einem nassen Papier bedeckt, in einer Casserole mit etwas Beize und begießt sie während des Bratens öfters mit saurem Rahm. Hierauf rührt man auf 4 Tauben 2 Löffel voll Mehl und etwas fein gehackte Citronenschale in saurem Rahme klar, gießt die Brühe von den Tauben und etwas Beize daran, läßt sie aufkochen und richtet die Brühe über die Tauben an.

### Gebackene junge Tauben.

Man dünstet 4 Stück junge Tauben mit etwas Zwiebeln, Butter, Gewürz und Essig, läßt sie dann kalt werden, macht einen mürben Teig, setzt davon einen schmalen Rand auf eine Schüssel, verziert denselben mit einem Kneipeisen, thut etwas Kalbfleischfarce auf die Schüssel, schneidet die Tauben in Stücke, legt sie auf die Farce, übergießt sie mit dem Satz und Fett, versetzt die übrige Farce noch mit zwei

Eiern, streicht sie ganz glatt über die Tauben, bestreicht dieselben noch mit Ei, macht aus dem übrigen Teig Bänder, womit man die Farce gitterartig belegt, mit Ei bestreicht, bei nicht ganz scharfer Hitze bäckt und mit einer pikanten Sauce in einem besonderen Saucennäpfchen anrichtet.

### Taubenragout mit Schinken.

Man lös't den Tauben sorgfältig mit den Fingern die Haut von der Brust, so daß dieselbe ganz bleibt, schneidet das Brustfleisch heraus, hackt es und macht daraus, nebst der Leber, einigen Sardellen und andern Ingredienzien eine feine Farce, womit man die Tauben füllt. Dann setzt man sie in eine breite Pfanne, mit Butter und dünnen Schinkenscheiben, und läßt sie zugedeckt auf langsamem Feuer durchschwitzen; später gießt man etwas Bouillon nach, thut kleingehackte Schalotten nebst etwas gebräuntem Mehl daran und läßt sie in kurzer, seimiger Brühe fortschmoren.

## Gänse zu Seite 158 bis 160.

### Gemästete junge Gans, mit Kastanien und Rosinen gefüllt.

Hierzu nimmt man gewöhnlich die gemästete Gans, welche, nachdem sie im Rohen gehörig zubereitet und dressirt worden, auf folgende Art gefüllt wird. Man nimmt ungefähr 2 Pfund Kastanien, schält und brühet dieselben ab, reinigt alsdann ½ Pfund große Rosinen von ihren Stielen und Kernen, wäscht sie sauber, läßt sie ablaufen, mischt sie unter die Kastanien, gibt sie in eine Casserole, bestreut sie mit etwas feinem Salz, fügt ein Stückchen frische Butter nebst etwas Fleischbrühe hinzu und läßt sie beinahe weich dämpfen; dann füllt man sie in die Gans und näht dieselbe unten zu. Die gemästete

Gans, auf diese Weise behandelt, muß ohngefähr 2 Stunden lang braten.

### Gänsebraten nach englischer Küche mit Aepfelcompote.

Die Gans wird von Innen und Außen mit Salz gerieben, worauf man sie eine Nacht liegen läßt. Hierauf hackt man Salbei, Thymian, Majoran und Petersilie klein, mengt diese Kräuter unter ein Stück Butter, gibt dieses in die Gans und läßt sie gar braten; alsdann gießt man die Brühe in die Gans und läßt sie am Halse wieder herauslaufen, wodurch die Gans sehr wohlschmeckend wird. Man pflegt Aepfelcompote dazu zu geben.

### Gänsebraten mit Aepfelsauce.

Nachdem die Gans gebraten worden, legt man sie nebst den Scheiben von 8 Borstorfer Aepfeln, $\frac{1}{4}$ Quart Wein, 1 Citrone in Scheiben, 2 Loth Zucker, 3 Gewürznelken und dem Bratensatze, wie auch etwas Fett in eine Casserole, läßt Alles zusammen wohl zugedeckt noch $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen, richtet nun die Gans an, nimmt etwas Fett davon, thut 1 Löffel voll kräftiger brauner Fleischbrühe in die Casserole, läßt aufkochen, streicht durch ein Haarsieb, läßt dann die Sauce gehörig kurz kochen und richtet sie warm über die Gans an. Auch gibt man gern kleine Rosinen dazu.

### Escalopps von Ganseleber.

Die roh von ihrer Galle befreite, gewaschene, fette Ganseleber wird erst halbirt, dann jede Hälfte der Quere nach in kleine fingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in eine flache Casserole mit frischer Butter eingesetzt und auf zwei Seiten gar gemacht; hierauf schüttet man das Fett davon ab, gibt etwas spanische Sauce, ein

Glas Burgunder, nebst dem Saft einer Citrone daran, schwingt das Ganze über dem Feuer kochend heiß, richtet die Eskalopps sodann im Kranze an und gibt die Sauce darüber.

## Enten zu Seite 160 bis 162.

### Warmes Salmi von Enten mit Trüffeln.

Eine Ente wird wie gewöhnlich gebraten und dann in schöne Stückchen zerlegt; hierauf stoße man die Abfälle, als die Knochen, den Rücken ꝛc. in einem Mörser sehr fein, gebe sie zu dem Satze der Ente, füge einen Schoppen dunkelrothen Wein oder ein Trinkglas Madeira, nebst einem Suppenlöffel kräftiger spanischer Sauce und eine Prise weißen Pfeffer dazu, lasse die Sauce unter beständigem Abschäumen und Abfetten bis zu ziemlich starker, glänzend schwarzer Dicke einkochen, presse noch den Saft von zwei Citronen daran, streiche sie durch ein feines Flanelltuch oder Haarsieb, gebe drei Eßlöffel von den Trüffeln nebst den Entenstückchen dazu, schwinge das Ganze bis zum Kochen auf dem Feuer, richte das Salmi dann in schöner Ordnung auf einer Schüssel an, gebe die Sauce darüber, garnire es mit, aus weißem Brode geschnittenen, im Schmalze zu goldgelber Farbe ausgebackenen Croutons, und bringe es hierauf zu Tische.

### Farcirte junge Enten auf englische Art.

Die jungen Enten werden auf dem Rücken durchgeschnitten und die Beine ausgelöſ't. ½ Pfund Reis wird mit ½ Pfund Mark, etwas Schinken, Bouillon, Salz und Gewürz weich gedünstet, mit zwei ganzen Eiern vermengt, die Enten damit gefüllt, zugenäht, dressirt in einer Braise weich gedünstet und angerichtet.

### Gebratene Enten mit Majoran gefüllt.

Gekochte Kartoffeln schneidet man in Scheiben, läßt Butter in einem Tiegel braun werden, gibt die Kartoffelscheiben hinein, bestreut sie mit Salz und geriebenem Majoran und bratet sie gelblich. Damit füllt man die Enten, näht sie zu und bratet sie in brauner Butter und Speck braun und gar.

## Schwarzwildpret zu Seite 165 bis 164.

### Gebratener Schwarzwild-Ziemer.

Ein Wildschweinsrücken wird zwei Tage in eine Essigbeize gelegt, welcher man zwei Hände voll gestoßener Wachholderbeeren zugesetzt hat. Nach Verlaufe dieser Zeit nimmt man ihn aus der Beize heraus und macht über die Schwarte der Breite nach Einschnitte, damit beim Begießen der Saft recht eindringen könne; hierauf wird der Rücken mit dem nöthigen Bratenfett und etwas von der Beize ungefähr $2\frac{1}{2}$ Stunden lang unter öfterem Begießen gebraten. Man richtet ihn dann an, garnirt ihn mit Citronenscheibchen, fettet die Bratenjüs gehörig ab und, nachdem man sie mit etwas spanischer Sauce versetzt hat, läßt man sie einigemal aufkochen, seihet sie durch ein Haarsieb und servirt sie besonders zu dem gebratenen Rücken.

### Schwarzwildpret mit Sauce.

Nachdem das Schwarzwildpret rein gewaschen, wird es mit Wasser, Essig und Wein, Citrone, Salz, ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Wachholderbeeren zum Feuer gesetzt und so lange im Kochen erhalten, bis es beinahe weich ist. Dann macht man Fett oder Butter heiß, röstet auf 4 — 5 Pfund Wildpret 1 — 2 Löffel voll Mehl und eine Hand voll geriebenes Schwarzbrod dunkelbraun, rührt es

mit der Sauce vom Wildpret an, gibt es zum Wildpret und läßt Letzteres vollends weich kochen. Sodann legt man Letzteres auf eine Schüssel, gießt die Sauce durch einen Durchschlag darüber und bestreut es, wenn man will, mit fein geschnittener Citronenschale. Den Geschmack dieser Sauce erhöhen noch saure Gurken und Perlzwiebeln.

### Wildschweinsrücken krustirt mit Himbeersauce.

Das von der Schwarte befreite, fast gare Fleisch wird erst mit Ei bestrichen und dann mit geriebenem Schwarzbrod, welches mit etwas Zucker, Zimmet und Nelken vermischt und mit Wein angefeuchtet ist, mittelst Beträufelns mit etwas Fett einige Messerrücken dick belegt und mit einem Messer recht fest angedrückt. Hierauf wird es mit Zucker bestreut und mit Fett beträufelt, in ziemlich starker Hitze braun und knusperig gebacken.

## Rothwildpret zu Seite 164 bis 173.

### Gebeizte Hirschschulter gebraten nach Pesther Küche.

Die Schulter wird von den Knochen gelös't, dann gereinigt, wie eine Keule geformt, gesalzen und gebeizt. Die Beize wird aus gleichen Theilen gutem Essig und Wasser, einer halben, in Scheiben geschnittenen Zwiebel, etwas Petersilienwurzel, Sellerie, Möhren, etwas Thymian, Dragun, Lorbeerblättern, einigen ganzen Körnern Pfeffer, Neugewürz und Gewürznelken, nebst einigen Schalotten und zerdrückten Wachholderbeeren bereitet. Nachdem nämlich diese Beize aufgesotten hat, gießt man sie über die Hirschschulter und läßt sie darin einige Tage liegen, indem man sie jedoch täglich umwendet. Sobald sie gebraten werden soll, nimmt man sie aus der Beize, belegt sie mit dünnen Speckplatten, wickelt sie in mit But-

ter bestrichenes Papier, steckt sie an den Spieß und bratet sie langsam, begießt sie aber oft mit der Beize. Wenn sie beinahe ausgebraten ist, nimmt man Papier und Speck ab und läßt sie nun eine schöne Farbe annehmen. Zu der Beize, die man durch ein Sieb seihet, gibt man ein Stückchen Sardellenbutter und einige Löffel Rahm, läßt sie noch aufsieden; dann gießt man sie über die angerichtete Schulter und streut gehackte Capern und Citronenschale darauf.

### Panirter Hirschziemer.

Man macht einen Hirschziemer zurecht, durchzieht ihn mit grobem Speck, steckt etliche hölzerne Speilchen hindurch oder umbindet ihn mit Bindfaden und legt ihn in eine Casserole. Dann salzt man ihn gehörig, gießt Wasser, Wein und Essig daran, thut ein paar Zwiebeln, etwas Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Basilicum und Dragun daran, deckt ihn fest zu und läßt ihn weich dämpfen. Hernach nimmt man ihn heraus und legt ihn in eine Bratpfanne. Inzwischen reibt man Hausbackenbrod und vermischt es mit Zucker, Zimmet, klein geschnittenen Citronenschalen, ein paar Eidottern, zerlassener Butter und einem Löffel voll Wein, bestreicht den Hirschziemer mit Eidottern und überzieht ihn auf der Oberseite fingerdick mit dieser Farce. Man streicht dieselbe mit einem warmen Messer fein glatt, begießt oder bestreicht sie mittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel sehr gleichmäßig und fein und läßt diesen Ueberzug in einem Backofen abbacken. Beim Anrichten streut man noch Zucker und Zimmt darauf und gibt folgende Sauce: Man röstet geriebene Semmel in Butter braun, gießt hiernach Brühe und Wein daran, würzt mit Zucker, Citronenschale, wie auch Citronenscheibchen und läßt

die Sauce seimig kochen. Diese pikante Sauce wird bei'm Auftragen unter den Hirschziemer gegeben.

### Rehragout.

Man spickt Rehwildpret mit grobem Speck und passirt es, mit Trüffelscheiben, in einer Casserole mit zerlassener Butter, gießt sodann Bouillon und weißen Wein daran, würzt es nach Belieben und läßt es mit Klöschen aus Wildpretfarce zusammen kochen. Beim Auftragen drückt man Citronensaft daran.

### Rehwildpret mit Sardellen gedämpft.

Man schneide derbes Rehfleisch aus der Keule in dicke Scheiben und spicke es mit grobem Speck; hierauf bestreue man es mit Mehl und röste es auf beiden Seiden in brauner Butter. Man gieße nun Bouillon daran, setze Lorbeerblätter und ein paar ganze Zwiebeln zu. Hat es so eine gute Weile gedämpft, so gieße man noch ein Glas Wein zu und würze es mit Ingwer, Pfeffer und ganzen Gewürznelken. Man wässere nun 6 Sardellen aus, befreie sie von Gräten, hacke sie, mit ein Wenig Wein angefeuchtet, klein, gebe sie in die Casserole und lasse sie eine Weile mit dem Wildpret durchdämpfen, worauf man Letzteres anrichtet.

### Gespickte Hasenlenden in ihrem Safte.

Von einem schönen, jungen, roh zubereiteten, abgehäuteten Hasen wird der Rücken abgehauen und das Fleisch auf beiden Seiten desselben der Länge nach von den Knochen abgelös't, so daß man auf diese Weise zwei schöne Filets erhält; dieselben werden der Länge nach fein überspickt, in eine flache Casserole gesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut, ein Stückchen frische Butter, etwas guter Bratensaft, ein Glas rother Wein, eine in Scheiben geschnittene

Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, ein Theelöffel voll ganze Pfefferkörner nebst 6 Gewürznelken beigefügt und die Filets dann in diesem Safte binnen ungefähr zwanzig Minuten gar gedämpft; hierauf nehme man sie heraus, seihe den Saft durch ein feines Haarsieb, koche ihn sodann mit etwas spanischer Sauce zu gehöriger Dicke ein, würze ihn gut mit Citronensaft, richte nachher die Lenden an, glacire sie mit aufgelös'tem Glace und gebe dann den eingekochten Saft darunter.

### Gespickte Hasenlenden mit Madeira-Sauce.

Die Lenden werden nach der eben beschriebenen Art gedämpft und beendet, worauf sie über Madeira-Sauce angerichtet und zu Tische gebracht werden. Von den Keulen kann man eine Farce bereiten, aus welcher man kleine Klöschen formt, die in Fleischbrühe besonders weich gekocht und in obiger Sauce mit den gespickten Hasenlenden zugleich gegeben werden.

### Hasen-Coteletten mit Trüffelsauce.

Von einem abgehäuteten Hasen wird alles Fleisch ausgelös't, von aller Haut und allen Fasern befreit, dann mit einem halben Pfund Speck so fein wie möglich gehackt. Hierauf gebe man es in einen Mörser, würze es mit Salz, Pfeffer, geriebener Muscatnuß, etwas gestoßenen Gewürznelken, Thymian und Majoran; dann schwitze man etwas feingehackte Schalotten und Petersilie, gebe solche ebenfalls dazu und füge hierauf noch zwei ganze Eier nebst drei Eidottern bei, worauf man Alles tüchtig durcheinander stößt. Unterdessen werden die Hasenbrüste in Fleischbrühe abgekocht, die Rippenknöchelchen herausgezogen und schön abgehackt; dann formire man aus der zubereiteten Hasenfarce Coteletten nach der Größe derer vom Lamm, indem man sich hierzu eines breiten, naß gemachten Messers bedient, um die Form schön

herauszubekommen und derselben ein glattes Ansehen geben zu können; sodann stecke man in jedes von ihnen ein Hasenrippchen, gebe hierauf in eine flache Casserole etwas zerlassene Butter, lege die Coteletten hinein, brate sie über starkem Feuer rasch auf zwei Seiten gar, richte sie dann im Kranze in eine bordirte Schüssel an, bestreiche sie mit aufgelös'tem Glace oder kurz eingekochtem Bratensaft und gebe zuletzt eine sehr kräftige Trüffelsauce darunter.

### Hasenwürste nach Richelieu.

Zu vorhergehend zubereitetem Hasenfleisch nehme man noch drei abgeschälte, in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrödchen und noch ein ganzes Ei mehr dazu; nachdem solches recht fein gestoßen ist, mische man noch vier Eßlöffel voll fein gehackte, schwarze Trüffeln darunter; ist nun die Farce auf diese Art beendet, dann streue man etwas Mehl auf den Tisch und formire Würste aus derselben von der Gestalt eines kreuzerlangen Wasserbrödchens; hierauf gebe man in eine flache Casserole gesalzene Fleischbrühe, lasse dieselbe aufkochen und gebe dann die Würste hinein, welche ganz langsam so lange darin sieden müssen, bis sie fest und gar geworden sind. Endlich nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, lasse sie auf einer Serviette ablaufen, bestreiche sie, wenn sie etwas verkühlt sind, mit zerlassener Butter, streue fein geriebene Semmeln darüber, setze sie dann in eine mit Butter bestrichene, verzinnte, kupferne Pfanne, lasse sie in einem sehr heißen Ofen so lange stehen, bis die Brotkruste eine schöne goldgelbe Farbe erhalten hat; dann richte man sie an, gebe eine kräftige Trüffelsauce darunter und bringe sie zu Tische.

### Hasenkuchen mit italienischer Sauce.

Eine runde, glatte Form wird überall mit Speckplatten ausgefüttert, hierauf mit der eben beschriebenen Hasenfarce ausgefüllt; dann stelle man die Form in eine Casserole, welche so viel heißes Wasser enthält, daß sie bis zur Hälfte darin steht, gebe nachher die Casserole sammt der Form in einen nicht zu heißen Ofen, worin der Kuchen ungefähr zwei Stunden verbleiben kann, bis er gar geworden ist; dann nehme man ihn heraus, stürze ihn behutsam aus der Form, auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel, nehme die Speckplatten davon ab, gebe eine braune italienische Sauce darunter und bringe ihn zu Tische.

### Hase auf Schweitzer Art.

Man zerlegt den Hasen in Viertheile, spickt ihn mit Speck, läßt ihn in Bouillon kochen, würzt ihn mit Salz, Pfeffer und Nelken und gießt ein Wenig Wein daran. Wenn er gar ist, thut man die Leber und das Blut von dem Hasen mit ein Wenig Mehl in eine Casserole, setzt ein Wenig Weinessig, Capern und von den Kernen befreite Oliven zu und richtet es an.

### Hasenbraten nach englischer Küche.

Man bratet den mit Speckplatten und butterbestrichenem Papier umgebenen Hasen 1½ Stunde am Spieße; ¼ Stunde bevor man ihn abnimmt, beseitigt man Papier und Speck und bestreut ihn mit ein Wenig Salz. Endlich nimmt man ihn ab und servirt ihn mit englischer Sauce in einem besonderen Saucennäpfchen. Diese Sauce besteht aus Johanisbeergelée, welches mit Porto- oder Madeirawein verdünnt wird.

### Gebackene Hasenfilets.

Man lös't von ein paar Hasen die Rückenstücke ab, häutet und spickt sie schön, legt Speckstreifen in

eine Casserole nebst Gewürz, und die Rückenstücke von dem Hasen darauf, setzt den Deckel auf und läßt sie so in ihrer eigenen Brühe gar werden. Nachdem sie wieder erkaltet sind, rührt man ¼ Pfund Butter mit 1 Eßlöffel voll Mehl und drei Eidottern recht klar, thut etwas fein gehackte Schalotten und sechs gehackte Sardellen dazu, gibt einen Anrichtelöffel voll gute Bouillon darauf und rührt es über Kohlen zu einer steifem Crême ab; hernach läßt man es erkalten und rührt zuletzt den Schnee von zwei Eiweißen darunter. Endlich legt man die Filets auf eine Schüssel, überzieht sie mit dieser dicken Crême, thut einen Löffel voll von der Brühe, in welcher sie zuerst gedämpft worden, darunter und läßt sie in einem Ofen schöne Farbe gewinnen.

### Hasen=Matelote.

Man läßt den Hasen in kochendem Wasser ein Mal aufwallen, schwitzt ein Stück Butter mit in Viertel geschnittenen Zwiebeln braun, thut den Hasen hinein und läßt ihn darin passiren. Hierauf füllt man noch einige Gläser Wein und gute Bouillon dazu, setzt Citronenscheiben nebst Pommeranzenschalen zu und läßt es gelinde kochen. Zuletzt setzt man ¼ Pfund gehackte Sardellen und ein Stück Zucker zu, würzt mit Pfeffer und Nelken, gießt ein Wenig Estragon=Essig daran, läßt nochmals auskochen und servirt das Gericht.

## Wildes Geflügel zu Seite 173 bis 184.

### Gedämpfter Fasan.

Ein schöner, fetter Fasan wird, nachdem er gerupft, sauber ausgenommen, flammirt und gewaschen ist, zum Dämpfen dressirt, sodann in eine Casserole eingesetzt, worauf 6 Loth frische Butter, eine in

Scheiben geschnittene Zwiebel und Möhre, ½ Liter weißer Wein, halb soviel Fleischbrühe, zwei Lorbeerblätter, ein Eßlöffel Pfefferkörner beigefügt werden. Nachdem nun der Fasan mit Salz bestreut, und die Casserole gehörig bedeckt worden ist, läßt man ihn ohngefähr reichliche ¾ Stunden langsam dämpfen. Er wird sodann herausgenommen, von dem Bindfaden befreit, mit seinem abgefetteten Safte, welcher noch mit etwas guter Bratenjus vermischt und durch ein feines Haarsieb geseihet worden, begossen und zu Tische gebracht.

### Gebratene Schnepfe.

Eine Schnepfe wird, nachdem sie sauber gerupft, flammirt und ausgenommen ist, auf folgende Art dressirt: der Kopf bleibt nämlich daran, die Haut wird von demselben abgezogen und die Augen werden herausgehoben, sodann die Klauen an den Füßen abgehauen, die Schenkel derart zurückgedrängt, daß die Brust recht in die Höhe kommt, worauf der spitze, lange Schnabel am dicken Theile des einen Schenkels hinein, den Körper hindurch und zu dem dicken Theile des zweiten Schenkels wieder herausgestochen wird. Dann belegt man die Schnepfe mit einer Speckplatte, überbindet sie mit Bindfaden und bratet sie gleich dem Rebhuhn gar. Hierauf befreit man sie vom Bindfaden, richtet sie dem Rebhuhn gleich an, gibt etwas von ihrem Safte darunter, und den übrigen besonders dazu, garnirt sie rund umher mit Schnepfenbrod und bringt sie zu Tische.

Die Bereitung des Schnepfenbrodes ist folgende: Man lös't von den Eingeweiden den Magen aus und wirft ihn weg; jene werden alsdann sehr fein gehackt, ebensoviel geschabter, gesalzener Speck, etwas mehr geriebenes Brod dazu gefügt, das Ganze mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt

und mit einem halben Ei legirt. Diese Masse wird dann auf reichlich halbfingerlange, zwei Linien dicke, herzförmig oder viereckig zugeschnittene trockene Milchbrodschnitten, welche in verschlagene Eier eingetaucht werden, erhöht, jedoch platt aufgestrichen, in eine etwas tiefe Pfanne eingesetzt und im Backofen gar gemacht.

### Geschwungene Rebhühnerbrüste mit Madeira-Sauce.

Von vier jungen Rebhühnern wird die Brusthaut los gelöſ't, die Brüste werden herausgenommen, in eine flache Casserole, worin etwas Butter zerlassen worden, eingesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf zwei Seiten über dem Feuer rasch gar gemacht; man schütte alsdann die Butter ab, gebe etwas kräftige Madeirasauce über die Brüste, schwinge das Ganze über dem Feuer recht heiß, richte hierauf die Rebhühner in einer bekrusteten Schüssel im Kranze an, gebe die Sauce darüber und bringe das Gericht alsdann zu Tische.

### Gebratene Rebhühner mit Saucischen und Kastanien.

Die Rebhühner werden gespickt, in Butter und Bouillon gedämpft; dann gießt man auf ausgelöſ'te Kastanien kochendes Wasser, läßt sie eine Weile darin ziehen und zieht ihnen die Haut ab. Die frischen Saucischen schneidet man in halbfingerlange Stückchen, gibt sie mit den Kastanien in eine Casserole, gießt ein Glas Wein, ebensoviel Brühe und den Saft einer halben Citrone über dieselben, gibt die Leber der Rebhühner dazu und läßt Alles gelinde gar kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man zwei Eidottern mit einem halben Eßlöffel voll Mehl und Wasser und quirlt es dann zur Sauce. Die Rebhühner werden auf die Schüssel gegeben, die Sauce mit dem Bratenjus vermischt zur Hälfte über die Rebhühner,

zur Hälfte in ein Saucennäpfchen gefüllt und zur Tafel gegeben.

## Salate zu Seite 254 bis 264.

### Italienischer Salat von Kälbergehirn.

Man lege die Kälbergehirne in kaltes Wasser, um das Blut auszuziehen, lasse sie dann in einer Marinade von Zwiebeln, Wurzeln, Dragun, Thymian, Majoran, Gewürzen und Essig gar kochen und erkalten. Dann schwitze man feine Kräuter in Oel, setze Essig und Senf zu und lasse sie kochen. Man ziehe nun die Sauce mit einigen Eiern ab und streiche sie durch's Haarsieb. Das Durchgestrichene versetze man mit zwei Löffeln Stand von gekochten Kalbsfüßen und rühre es in einem Napfe so lange, bis es kalt ist; die Kälbergehirne enthäute man, trockene sie auf einer Serviette, schneide sie in Scheiben, kehre sie in der Sauce um, richte sie in einer Salatschüssel an und gebe die Sauce darüber. Man garnirt alsdann mit abgekochten kleinen Zwiebeln.

### Salat nach amerikanischer Küche.

Eine große Zwiebel schneidet man in Scheibchen, ferner schneidet man etwas Brunnenkresse und Gartensalat grob und ebenso eine schwach geräucherte Zulage, z. B. Cervelatwurst. Dieses bringt man in eine Schüssel, mischt es mit Essig und Oel, Pfeffer und Salz gut unter einander. Dann schneidet man drei hartgesottene Eier zu Blättchen und mengt sie mit Essig und drei Eßlöffel voll saurem Rahm unter einander. Hierauf thut man das Grüne in eine Salatschüssel, gießt sofort die Eier darauf, ziert sie mit Kapern aus und gibt sie zu Tische.

# Alphabetisches Register

über

alle in diesem Buche vorkommenden Speisen und Getränke, nebst Erklärung der vorzüglichsten Kunstausdrücke in der Kochkunst.

A. bedeutet Abtheilung. Ah. Anhang. B. Buch. E. Einleitung. K. Kapitel. „" die Erklärung eines Wortes. Die bloßen Zahlen beziehen sich auf die Nummern der Recepte.

## A.

## B

schnittene u. mit Zucker eingemachte Citronate (Malum citreum vulgare), man hat feuchten u. trockn. Citr. u. er wird thls. als Leckerei gegessen, theils als Gewürz u. Zuthat zu Backwerken, Magenmorcellen 2c. verbraucht."

Citronen, „die reifen Früchte d. Citronenbaums" (Poma s. fructus citri), Auflauf 674, Crême 739, 751—53, Gefrornes 864, Gelée 709, Späne 630, Sterne 645.

Civet, „Hasenklein, Hasenpfeffer, Hasenschwarz."

Compotes, „in Zucker gesottene Früchte, Obst 2c." s. 2. B. 2. K.

Concassé, „grob gestoßener Pfeffer."

Confituren, „in Zucker eingemachte Früchte."

Consommé, s. Aspic.

Coriander (Coriandrum sativum L.), „gehört zu den Doldengewächsen und wird wegen des Saamens cultivirt, der frisch betäubend, getrocknet aber Blähung treibend und die Verdauung befördernd ist und zuweilen als Zuthat zu Gebäcken, zu Würsten, oder in's Eingemachte kommt."

Coteletten, „geformtes, breitgeklopftes, mit Salz bestreutes, in zerlassener Butter u. Semmelkrume 2c. gewendetes u. auf d. Roste gebratenes Fleisch," sie zu machen 241, mit Aspic 246, glacirte 244, von Hammelfleisch 268, von j. Hühnern 312, von Kalbfl. mit Rahmsauce 433, gefüllte mit Ragout 442, en Papillotes 243, von Rindfleisch 195, von Schweinefl. 278, von Tauben 332.

Couleur geben, „eine Sache entweder im Ofen, od. durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel goldgelb oder braun werden lassen."

Coulis, „weiße od. braune entfettete, seimig gekochte Fleischbrühe, eine Grundsauce," s. E. §. 20, braune Coulissuppe 35.

Court-Bouillon, „worin man Fische 2c. gar kocht, wenn man Wurzelwerk, (Zwiebeln, Schalotten u. etwas Knoblauch) in Scheiben geschn., Lorbeerblätter u. ganzes Gewürz dazu gethan u. es m. Wein od. Wasser u. Essig aufgefüllt hat."

à la Crapaudine, „in die Form einer Kröte Dressirtes," junge Tauben 325.

Crême, „eine aus Mehl od. Rahm, Eiern, Zucker und andern Zuthaten bereitete kalte Speise," s. 3. B. 3. K. Strudel 682.

Croquande, „ein Confect-Tellerchen."

Croquante, „ein aus dünnem Blätterteige mit Zucker zubereitetes, mit Eingemachtem gefülltes, hartgebackenes Backwerk."

Croquet, „dünner u. harter Pfefferkuchen.

Croutons, „ausgebackene Semmelscheibchen od. von Butterteig geformte Fügürchen, deren man sich zum

# F.

nommen, sind Graupen u. d. völlig abger. Perlgräupchen," Jussuppe mit — 25.

en Peruque, „kraus," z. E. Rehkeule 209.

Petersilie, „ein Doldengewächs, dess. Blätter und Wurzeln in den Küchen gebraucht werden (Apium petroselinum L.)," Sauce 91, 92, s. feine Kräuter. Die P. stammt aus Sardinien.

Petits choux, „ein kugelförm. gefülltes Backw." 606

Pfaffenbrötchen, „kleine längliche, abgeraspelte, von Wein u. Zucker durchzogene ꝛc. Brötchen" 617.

Pfannkuchen, s. Kräpfel, auch Eierkuchen.

Pfannenbraten, s. Vorw. z. 2. B.

Pfeffersauce 416.

Pfirsich, „die mit einer feinen Wolle bedeckte runde, fleischige, saftige u. schmackhafte Frucht des Pfirsichbaums (Amygdalus Persica L.)," Gefr. davon 842.

Pflaume, „die dunkelblaue saftige Frucht d. Pflaumenbaums (Prunus domestica L.)," einzum. 807, 808, 823.

Pilze, s. Champignons.

Pimpinelle, „ein Doldengewächs, dess. junge Blätter man als Salat verspeist (Pimpinella saxifraga L.)," s. auch feine Kräuter.

Piquant, „scharf, prickelnd, reizend, säuerlich."

Piropies, „eine Art als schräge Vierecke oder sonst beliebige Formen geschnit., aus einem v. Sahne, Eiern, geriebenem weißen Käse, Zucker, Mehl u. Salz bestehenden Teige bereitete gekochte Klöße."

Pökelfleisch (eigent. Bökelfl.), „Rindfl. das man durch Salz, Lorbeerblätter, Salpeter u. Nelkenpfeffer eingepökelt hat."

Polenta, „ein in Stücken geschn., aus Mais-, Kastanien- od. Kartoffelgrütze m. Speck u. Parmesankäse vermischt bestehend. u. in Butter gebackener Brei" (ein Lieblingsgericht Friedrich's d. Großen v. Preußen.)

Polnische Karpfen, d. h. „K. mit der sogen. polnischen Brühe 457 kochen."

Polnische Suppe 10.

Pommeranzen, „rundl. od. u. unten eingedrückte, rothgelbe, gelbl., säuerl. bitterl. saftiges Fleisch enthaltende Früchte des Pomeranzenb. (Citrus aurantiorum)" Blüthen 737, 746, Blüthengefr. 828, Crême v. frischen 738, Crême m. Wein 749, Gefr. 830, 845, Gelée 770, 771, Sauce 83, 84, S. 417 der Ergänzungen, wilde Enten m. — 371.

à la Pompadour, Poupetons, „eine Pastetenart" 421.

Portugiesischer Kuchen 593.

Portulack (Burzelkraut), Portulacca oleracea L., „ein bekanntes, zu Suppen, Gemüse u. Salat verbrauchtes Gartengewächs," Salat v. — 544.

## Q.



## R.

**Sauerkraut**, „mit Essig oder bloß mit Salz eingemachtes Weißkraut, auch saurer Kohl genannt," mit Hecht od. Karpfen 107, in einer Pastete 109, mit einem Schneckenberge 108, s. auch Parforcekohl.

**Schaben**, s. Rapiren.

**Schalen**, „große Muschelschalen nebst Deckel, worein Ragouts, Austern 2c. gefüllt werden."

**Schalotten** (Allium ascalonicum), „wird auch Asch- od. Aeschlauch genannt u. ist als Zuthat zu Suppen u. Brühen 2c. eine beliebte Art von Lauch," Sauce 85.

**Schaum**, „eine Menge kleiner Bläschen, die aus einer Flüssigkeit durch Schütteln, Schlagen oder Stoßen, wodurch sie Luft in sich aufnimmt, entstanden sind. Je mehr zähe u. klebrige Theile sie in sich aufnimmt, um so mehr bildet sie Schaum," — Omeletten 726.

**Schellfisch** (Gadus aeglefinus), „gehört zu d. Weich- u. Kehlflossern, wohnt häufig in der Nordsee, auch um England herum u. wird frisch od. eingesalzen verspeist," ihn zu kochen 488.

**Schildkröte**, „gehört zu den Amphibien. Ihr Fleisch ist, besonders den Seefahrern, frisch u. eingepökelt, eine eben so gesunde, als angenehme Speise," Suppe 35b), und S.411 der Ergänz. Ragout od. als eigenes Gericht 203.

**Schinken**, „das Dickbein mit dem Gesäß und von Schweinen „mit dem daran befindlichen Fleische," obwohl man von selbigem auch Vorderschinken macht. Aus Westphalen kommen die trefflichsten Schinken," Auflauf 670, mit Kirschgelée 275, Klöße 730, en Masque 276, mit Rothwein 274, Gebackener mit Sauce S. 440, Ragout S. 439.

**Schlackwurst**, „wozu das feinste Fleisch v. Schweine verwendet und in den Mastdarm gefüllt wird, nachdem noch piquante Ingredienzien unter das Fleisch mit gehackt werden."

**Schlag- oder Schneebesen**, „sie werden z. Schlagen der Eier 2c. gebraucht und aus geschälten Weidchen, dünnen Hölzchen, auch von Draht gefertigt."

**Schleihe**, „ein Bauchflosser, Cyprinus Tinca L., deren Fleisch wohlschmeckend, doch etwas wässerig und schwer verdaulich ist. Sie ist ein Schlammfisch u. da sie sehr kleine und festsitzende Schuppen hat, schlüpfrich, wie ein Aal," m. Capernf. 483, auf d. Roste 484.

**Schmalzrosen**, „eine Art Backwerk" 615.

**Schmerlen**, „eine Gattung breitköpfiger Bauchflosser (Cobitis barbatula L.), deren Fleisch sehr zart und schmackhaft ist," in Aspic 487, blaugesotten 486.

**Schminkbohnen** (Sten-

## U.



## V.

## Z.

deutscher Schriften und Journale bearbeitet. Mit 40 Abbildungen. 12. In sehr eleganten, vignetirten und illustrirten Umschlag geheftet. $\frac{5}{12}$ Rthl. oder 45 kr.

**Fr. Harzer, Vorschriften und Regeln zur Anlage** und Benutzung von Eiskellern nebst vorausgehender Theorie und Praxis über die Abkühlung der Körper zu technischen Zwecken. Für herrschaftliche und landwirthschaftliche Haushaltungen, Conditoren, Schlächter zc. Mit 4 lithograph. Foliotafeln. gr. 8. Geh 12½ Sgr. od. 45 kr.

**Kartoffelbüchlein und Kartoffelkochbuch für Reich** und Arm, oder die Kartoffel in ihrer mehrhundertfältigen erprobten Anwendung zu den manichfaltigsten Suppen, Gemüsen, Zuspeisen, Salaten, Mehlspeisen, Backwerken und andern schmackhaften Zubereitungen für die Tafel, wie auch nach ihrer vielfachen Nutzbarkeit für den Viehstand und bei technischen Gewerben, namentlich zu Grütze, Sago, Brod, Butter, Käse, Bier, Wein, Kaffee, Seife, Lichtern und andern menschlichen Bedürfnissen. Nach vieljähriger eigener Erfahrung herausgegeben von einem Menschenfreunde. Dritte sehr vermehrte Auflage. 12. Geheftet ⅓ Rthl. od. 36 kr.

**P. W. Marnitz (Handelsagent in Hamburg),** die Delicateß-, Wein- und Italiener-Waarenkunde oder Lexikon für Gutschmecker, enthaltend den Ursprung, die Beschreibung, die Kennzeichen der Güte und Verfälschung, die Bezugsorte, Aufbewahrung, beste Verpackung, Handels-Usancen und Einfuhrzölle aller Südfrüchte, Tafelobstsorten, Gewürze, Fische, Vögel, vierfüßigen Thiere, Weine, Getränke und sonstiger feiner Nahrungsstoffe und Luxusspeisen, welche als Lieblingsgenüsse der verfeinerten Welt gelten. Für Kaufleute, Gastwirthe, Restaurateurs, Köche und Gourmands. gr. 12. Geheftet 1¾ Rthl. oder 3 fl. 9 kr.

**D. J. Günther, Ersparungsbuch für alle** Stände, oder die Kunst seine Ausgaben zu vermindern und seine Genüsse zu erhöhen, besonders in Hinsicht auf Speise und Trank, Heizung und Beleuchtung, Kleider und Wäsche, häusliche Einrichtung und viele andere Bedürfnisse. gr. 12. geh. ½ Rthl. oder 54 kr.

**M. Weintz, das Fleischer- und Wurstlergeschäft** auf seinem jetzigen hohen Standpuncte der Ausbildung in den größten Städten Deutschlands, Frankreichs und Englands nebst Angabe und Abbildung der dazu erforderlichen Maschinen und Einrichtungen 8. ⅚ Rthl. od. 1 fl. 30 kr.

Fig. 3.

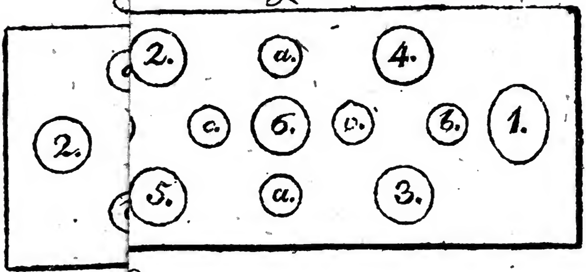


Fig. 6.

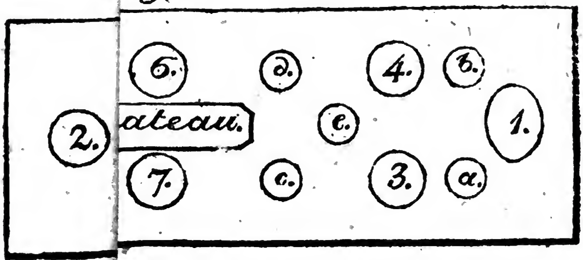


Fig. 7.

